

પીપીચપાની



મેહરબાઈ જમશેદજી વાહડીયા.

વીવીધ વાંની

અથવા

પકવાન ખનાવવાનું પુસ્તક

જે ની અંદર

જાત જાતનાં પકવાનો તથા મીઠાઈ મળી

૨૧૮૦ વાંનીનો સંગ્રહ કીધા છે.



રચનાર

મરહુમ બાઈ મેહરબાઈ જમશેદજી નશરવાનજી
વાહડીયા.



આવૃત્તી ૪ થી.

(ભાગ ૨ જે).

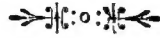


મુ. બ. ઈ.

જામે જમશેદ પ્રીટીંગ વર્ક્સમાં
માણેકજી નવરોજી પ્રીટર છાપ્યું છે, અને મેસર્સ જે. બી. મરઝબાનની
કુાં એ પ્રગટ કીધું છે, બેલાડ હાઉસ—કોટ.
સને ૧૯૨૬ ઇસવી.

અા પુસ્તક સને ૧૮૬૭ ના ૨૫ માં એકટ પ્રમાણે રેજીસ્ટર કરાવ્યું
છે અને તેને લગતા સર્વ હકા મેસર્સ જાહાંગીર
બેહરામજી મરઝબાનની કુાં એ
સ્વાધીન રાખ્યા છે.

સાંકળીયું.



ભાગ ૨ નો.

	સફે.		સફે.
પ્લમ પુડીંગ રંચ ...	૭૫૩	પરમખ(આગાની દાહડી)	૭૭૮
પલાવ	૭૫૩	પાઘ આથેલી મરધીનું.	૭૮૦
„ ૨ નો ..	૭૫૫	„ કચુતર, ગોસ્ત	
„ ૩ નો ..	૭૫૬	અથવા મરધીનું.	૭૮૧
„ ૪ થો ...	૭૫૮	„ કુંબેજ ...	૭૮૧
„ ૫ મો ...	૭૫૯	„ કોળમીનું ...	૭૮૨
„ કેસર્યા ...	૭૬૧	„ ગોસ્તનું બાફેલું.	૭૮૨
„ ખાલેશગી ...	૭૬૨	„ ટોમેટો ...	૭૮૪
„ તરકારીનો ...	૭૬૩	પાઘનો પફ પેસ્ટ ઝિટલે	
„ તુવરની દાળનો.	૭૬૪	પાઘનો કસ્ટ ...	૭૮૪
„ ધુખરાયલો ...	૭૬૫	પાઘ પટેટાનું ...	૭૮૫
„ પાણી વગર		„ પાંદિ મરધીનું ...	૭૮૬
પકાવેલો ...	૭૬૭	„ માછલીનું ...	૭૮૭
„ માછલીનો ...	૭૬૮	પાઉદર સુકા યુમલાનાં	
„ મીઠો સાદો ...	૭૬૯	ડોઝાંનો તથા યુમલાનો	૭૮૮
„ વંગણાંનો ...	૭૭૦	પાટીયો છડાંનો... ..	૭૮૮
„ શીરાણ... ..	૭૭૧	„ ઈસ્કુનો... ..	૭૮૯
પસ્તાંપાક	૭૭૩	„ કરચલાંનો ...	૭૮૯
„ પાપડી	૭૭૪	„ કાલુનો... ..	૭૯૦
પસંદે (હિંદરા બાદનું		„ કુટો, અંબાર	
પકવાન)	૭૭૬	અથવા લેવડીનો	
		તતરેલો ...	૭૯૦

	સંકે.		સંકે.
ખાટીયો કોળખીનો ...	૭૯૧	ખાટીયો સંડોવેલો તાજી	
” ” ૨ જો... ૭૯૨		કોળખી, અંખાર,	
” ” સાધારણ. ૭૯૨		તાજી લેવટા અ-	
” ગોસ્ત અથવા		થવા લેવટીનો. ૮૦૬	
મરઘીનો ... ૭૯૩		” સંડોવેલો તાજી	
” ધરભ સાથે ગો-		માછલીનો ... ૮૦૮	
વારની સીંગનો. ૭૯૫		” સાંધનો ... ૮૦૯	
” તળેલાં કેળાનો. ૭૯૫		” સાંધવાનો ભર-	
” તાજી જુમલાનો. ૭૯૬		ચનો ... ૮૦૯	
” તાજી જુમલાનો		પાણી પુરા ... ૮૧૦	
સંડોવેલો ... ૭૯૮		પાપડ ... ૮૧૧	
” તાજી માછલીનો. ૭૯૯		પાપડી ખારી ... ૮૧૨	
” ” માછલીનો		” ” પડની ... ૮૧૨	
સાધારણ ... ૮૦૦		” મીઠી ... ૮૧૩	
” તુરીયાની છાલનો. ૮૦૦		પાપડાં મીઠાં તથા ખારાં. ૮૧૩	
” લાજી અથવા ભીં-		પીગડુ (કોલમોની	
ડામાં કોળખીનો. ૮૦૧		વાની) ... ૮૧૪	
” લેવટી અથવા અં-		પીચ, અંખીયે તથા	
ખારનો... ૮૦૨		રામોટાં છાલવાની	
” લોઢીપરનો સુકા		રીત ... ૮૧૫	
જુમલાનો ... ૮૦૨		” કોપ્લર ... ૮૧૫	
” સંધરાંનાનો ... ૮૦૩		પુડીંગ અનેનાસનું. ૮૧૬	
” સરકામાં તાજી તથા		” ” ૨ ૬ ૮૧૬	
સુકા માછલીનો. ૮૦૪		” અત્પન ... ૭	
” સુકા જુમલાનો		” આમરીશ ... ૭	
સરકામાં ... ૮૦૫		” આરાડનું ... ૮	
” સુકા માછલી, જુ-		” ઇલ્યન... ૮૧૮	
મલા, છોલા અથવાં		” ઇલ્યન ... ૮૧૯	
લેવટાનો... ૮૦૬		” ઇડાંનું ... ૮૧૯	
		” ઇનવેલીડ... ૮૨૦	

સફે.	પુડીંગ	સફે.	પુડીંગ
૮૨૧	બેકીલેડ...	૮૩૫	ચોકોલેટ ...
૮૨૧	બેક્રેસ...	૮૩૬	ચોખાના આટાનું
૮૨૨	બેલબની ...	૮૩૭	ચોખાનું
૮૨૨	બેક્રીડે ...	૮૩૮	જલેબીનું
૮૨૩	મંજુરનું	૮૩૮	જુબીલી
૮૨૩	કમ્પરલેડ ...	૮૩૯	જેલી ...
૮૨૪	કવીકલાઈમ ...	૮૪૦	તથા પાઇ બના-
૮૨૪	કવીન ...	૮૪૦	વવાની રીત ...
૮૨૫	કવે ...	૮૪૪	ટ્રાઇફલ ...
૮૨૫	કસ્ટર્ડ ...	૮૪૬	તાપીચોકોનું
૮૨૬	ક્રીમ ...	૮૪૬	ર જી.
૮૨૬	ક્રીમસ ...	૮૪૭	ટ્રામેટો ...
૮૨૭	ક્રીમનેટ કોલ્ડ...	૮૪૭	લીપ્સી ...
૮૨૮	ક્રીમ ...	૮૪૮	ર જી.
૮૨૮	ક્રીમ ...	૮૪૯	ર જી.
૮૨૯	ક્રીમ ...	૮૫૦	ર જી.
૮૩૦	ક્રીમ ...	૮૫૧	ફેન્ડી ...
૮૩૦	ક્રીમ ...	૮૫૧	ધાનવરનું
૮૩૧	ક્રીમ ...	૮૫૧	નાળીયેરનું
૮૩૨	ક્રીમ ...	૮૫૨	ર જી.
૮૩૨	ક્રીમ ...	૮૫૩	પલ્લવાનું
૮૩૩	ક્રીમ ...	૮૫૩	પટેટા ખીમાનું
૮૩૩	ક્રીમ ...	૮૫૪	પટેટાના આટાનું
૮૩૪	ક્રીમ ...	૮૫૫	ર જી.
૮૩૪	ક્રીમ ...	૮૫૫	પટેટાનું
૮૩૪	ક્રીમ ...	૮૫૬	ર જી.
૮૩૪	ક્રીમ ...	૮૫૬	ર જી.
૮૩૫	ક્રીમ ...	૮૫૭	પનીરનું

	સરંક.		સરંક.
પુડીંગ પાઉંના ભુકાનું.	૮૫૩	પુડીંગ મીઠું ...	૮૭૨
„ પપાઉંનું ...	૮૫૮	„ મેકેરોની... ..	૮૭૨
„ પાઉંનું ...	૮૫૮	„ મેદીરા	૮૭૩
„ „ ૨ જી... ..	૮૫૯	„ મેનચેસ્ટર ...	૮૭૪
„ „ ૩ જી... ..	૮૫૯	„ મોટાંમાયનું ...	૮૭૪
„ „ સ્લાઇસડ. ૮૬૦		„ રતાળુકદનું ...	૮૭૫
„ „ સેઇલું. ૮૬૧		„ રવાનું... ..	૮૭૫
„ યન	૮૬૧	„ રાજબરી ...	૮૭૬
„ યર્ડસ નેસ્ટ ...	૮૬૨	„ રાતાં કોહોળાંનું	૮૭૬
„ „ પુડીંગ		„ રીચમંડ ...	૮૭૭
„ પાઉડરનું ...	૮૬૨	„ રૅડ રાઇસ ...	૮૭૭
„ પાદશાહ ...	૮૬૩	„ રૅડલીનું ...	૮૭૮
„ પાર્લિના આટાનું.	૮૬૩	„ રૅડલીપોલી ...	૮૭૮
„ પાર્લિનું ...	૮૬૪	„ „ ૨ જી. ૮૭૯	
„ પાહોડુર ...	૮૬૪	„ લેમીંગ્ટન ...	૮૮૦
„ પેકવેલ	૮૬૫	„ વરમીસલી ...	૮૮૦
„ પેન્જસેક્રડનું ...	૮૬૫	„ „ ૨ જી. ૮૮૧	
„ ભુરાં કોહોળાંનું.	૮૬૬	„ વીક્ટોરીયા ...	૮૮૧
„ મકરનનું ...	૮૬૬	„ સ્નોદન	૮૮૨
„ મરધીનું ...	૮૬૭	„ „ ૨ જી... ..	૮૮૨
„ માટે ઍ સી ૩		„ સપરચનનું ...	૮૮૩
„ આઇસ ...	૮૬૮	„ „ ૨ જી. ૮૮૩	
„ માર્મલેડ... ..	૮૬૮	„ સપરચન તથા	
„ „ ૨ જી... ..	૮૬૮	„ કરંટનું ...	૮૮૪
„ „ ૩ જી... ..	૮૬૯	„ સપરચન તથા	
„ „ ૪ થું... ..	૮૬૯	„ તાપીયોકાનું... ૮૮૪	
„ „ ૫ થું... ..	૮૭૦	„ સપરચન તથા	
„ માલુંગાનું ...	૮૭૧	„ પટેટાનું ...	૮૮૫
„ માવાનું... ..	૮૭૧	„ સ્પેનીસ... ..	૮૮૫

	સફે.		સફે.
પુડીંગ સાચુ ચોખાનું.	૮૮૬	પુરી ચણાના આટાની.	૯૦૩
" " ચોખાનું		" ચોખાના આટાની.	૯૦૪
" " ૨ જ્યું...	૮૮૬	" દહી અથવા મઠૂની	૯૦૪
" " ચોખાનું		" પટેટાની ...	૯૦૪
" " ૩ જ્યું...	૮૮૭	" કુલના આકારની.	૯૦૫
" " ચોખાનું		" મસાલાની ઘઉંના	
" " ૪ યું...	૮૮૭	અથવા ચોખાના	
" સીસીલ્યન ...	૮૮૯	આટાની ...	૯૦૫
" સુકાં અંજીરનું.	૮૮૯	પેડીસ ઇસ્ટુ, કાલુ,	
" સુતરફેણીનું ...	૮૯૦	કોળમી અથવા	
" સેવનું ...	૮૯૦	ખીમાના પફ પેસ્ટ-	
" સોમવારનું ...	૮૯૧	ના કસ્ટનાં તળેલાં.	૯૦૫
" સોલીડ ...	૮૯૧	" ઇસ્ટુના પફ પેસ્ટના	
" હાઇડ્રો એન્ડ સીક.	૮૯૩	કસ્ટનાં ...	૯૦૬
" હેમ્પશીયર ...	૮૯૪	" કરચલાનાં કોટલા-	
" હોલો ...	૮૯૪	માં ભરેલા ...	૯૦૬
પુરણપોળા (પરભુ લો-		" કરચલાનાં પફ	
કની સરસ પોળા)...	૮૯૫	પેસ્ટનાં કસ્ટનાં.	૯૦૭
પુરણીયાં ...	૮૯૬	" કાલુનાં પફ પેસ્ટનાં	
પુરી ઇસ્ટુ, કરચલાં,		કસ્ટનાં ...	૯૦૭
કાલુ, કોળમી અથવા		" કોળમીનાં પફ	
ખીમા ભરેલી ...	૮૯૭	પેસ્ટનાં કસ્ટનાં.	૯૦૭
" કેળાંની ...	૮૯૮	" ખીમાનાં પફ	
" ખારી પડની (હીંદુ		પેસ્ટનાં કસ્ટનાં	૯૦૮
લોકનાં દહીયાં).	૮૯૯	" ખીમા પટેટાનાં...	૯૦૯
" ખારી મસાલાના		" ભિજાના પફ પેસ્ટ	
પડની...	૯૦૦	નાં કસ્ટનાં ...	૯૧૧
" ખારી માનની ...	૯૦૦	" મરઘીનાં પફ	
" " સાદી ...	૯૦૧	પેસ્ટનાં કસ્ટનાં.	૯૧૧
" ખીમા અથવા		" માછલી અથવા	
હાડાંની અકુરી		કોળમીનાં પટેટાનાં.	૯૧૨
ભરેલી ...	૯૦૨		

સં.કે.	સં.કે.
પેનકેક ૯૧૨	પેંડા ૯૩૪
„ અથવા ઘઉંલા. ૯૧૩	„ મથુરાનાં... .. ૯૩૫
„ ઘઉંલીય ... ૯૧૪	„ મુકાં ૯૩૫
„ કીમ ૯૧૫	પાઉં ૯૩૬
„ ખીમાનાં ... ૯૧૫	પાઉંનું કમ્પસ એટલે
„ ગોલાખી ... ૯૧૭	પાઉંનું કીમ ... ૯૩૮
„ ચોખાના આટાનાં ૯૧૮	ફં.
„ નાળીયેરનાં	ક્રીટસ આરાટનાં ... ૯૩૮
અમણનાં ... ૯૧૮	„ ઘઉંડીયન ૯૩૯
„ પટેટાનાં... .. ૯૧૯	„ „ સરસ ... ૯૩૯
„ બેલ્સ ૯૨૦	„ કસ્ટડ ૯૪૦
પેપરમીન્ટ ટ્રોપ્સ... .. ૯૨૦	„ કીમ ૯૪૧
પેસ્ટ્રીમાં કોર્નફ્લોઅર	„ ખીમા છડાંનાં ... ૯૪૧
કેમ વાપરવો ... ૯૨૧	„ ગોસ્તનાં... .. ૯૪૨
પોપટજી અમીરના ... ૯૨૧	„ ઘઉંના આટાનાં. ૯૪૩
„ દહીનાં... .. ૯૨૨	„ ચોખાના આટાનાં. ૯૪૩
„ ફુધ વગરના... ૯૨૩	„ પીચ ૯૪૬
પોપટજીના પોગા ... ૯૨૩	„ પાઉંના ૯૪૬
પોપટજી નાળીયેરનાં	„ „ રજાં ... ૯૪૭
ફુધના. ૯૨૪	„ ફ્રેચ ૯૪૭
„ પેનલીફ્લોઅરના ૯૨૫	„ બદામનાં... .. ૯૪૮
„ ફરમાસુ... .. ૯૨૫	„ રવાનાં ૯૪૮
„ સાધારણ ... ૯૨૬	„ સપરમનનાં ... ૯૪૯
„ સોદાના... .. ૯૨૭	„ સેહેલાં ૯૫૦
પોરીજ ૯૨૭	„ ક્રુટ કીમ... .. ૯૫૦
પોળા દાળની ખારી... ૯૨૭	„ ર જી... .. ૯૫૧
„ દાળની તથા મા-	„ તથા તરકારી પ્રીજીવ
વાની માનની	કેમ ફરવું ... ૯૫૨
ફરમાસુ ... ૯૨૮	„ પુડીંગ ૯૫૨
„ „ માનની સા-	„ સેલેડ ૯૫૩
ધારણ ... ૯૩૩	

સફે.	સફે.
કુંભેડી ૯૫૪	બતાસા ૯૬૯
કૅંચ રોલ ૯૫૪	” મીઠાધના આ- ૯૭૦
” ” પર છડાં .. ૯૫૫	” ગાના... .. ૯૭૧
ફલુમરી ઘઉંની .. ૯૫૫	” પોળો ... ૯૭૨
” ચીનાઈ સફેદ ૯૫૬	અદામ, પસ્તાં તથા ચા- ૯૭૨
” ઘાસની ... ૯૫૬	” રોળી છોલવાની રીત. ૯૭૩
” ચોખાના આટાની ૯૫૬	અદામખાક ૯૭૪
” ” આટાની રજી ૯૫૭	” ૨ જો... .. ૯૭૫
” કૅંચ ૯૫૭	” ૩ જો... .. ૯૭૬
ફાકી ઝાડો અંધ કરવાની. ૯૫૭	અદામ પાપડી... .. ૯૭૭
” મરડાની ઇંદર- ૯૫૮	અધી ખોરાકની વસ્તુ ૯૭૭
” જવની... .. ૯૫૮	” મોજી રાખવાની રીત. ૯૭૮
” મરડાની ખસ ખસ- ૯૫૮	અધી જાતનાં અચાર ૯૭૮
” ના પોસની ... ૯૫૯	” તથા ચટણી ભરીને ૯૭૮
” સાકર ઐળચીની. ૯૫૯	” મોજી રાખવાની રીત ૯૭૮
ફાલુદો કોર્નફ્લોઅરનો... ૯૫૯	અત ૯૭૯
” ઘઉંના કુધનો... ૯૬૧	” સાદાં ૯૮૦
” કુધપાકનો ... ૯૬૨	અફાત ૯૮૧
” મલાધનો ... ૯૬૩	” આફેલો ૯૮૨
શીરની ૯૬૩	” સરસ ૯૮૩
કુલકાં ૯૬૪	” સેકતાની સીંગનો. ૯૮૪
	અરશી ૯૮૫
	” કેસર્યા ૯૮૬
	” પસ્તાંની ૯૮૭
	” અદામી ૯૮૮
	” બે રંગની ... ૯૮૯
	” મગની દાળની. ૯૯૦
	” રોળી અથવા ૯૯૧
	” વેનીલાની ... ૯૯૨
અટક કોર્નફ્લોઅરનાં બ- ૯૬૪	
” નાવેલાં... .. ૯૬૫	
” કાંદા પટેટામાં ... ૯૬૬	
” ” ” રજી. ૯૬૬	
” પટેટાના બનાવેલાં. ૯૬૮	

	સફે.		સફે.
ખાઉન કસ્ટર	૯૮૯	અહલી	૧૦૦૬
” અહલી	૯૮૨	અહલીના કટલેસ ...	૧૦૦૬
ઘડીમાં પ્રીજર્વડ કીધેલાં		ખાટલીમાં ભરી રાખેલા	
પીચ અથવા ઍપ્રી-	”	ગ્રીનપીજ	૧૦૦૮
કોટ	૯૮૨	ખાટલીમાં ભરી રાખેલી	
બેક કરંટ વાઇન ...	૯૮૨	કરંટ દરાખ ...	૧૦૦૮
લાં-માંશ	૯૮૩	ખાશીને તળેલા પટેટા...	૧૦૦૯
” ” અમેરીકન...	૯૮૪	ખાફેલા કાંદા	૧૦૦૯
” ” આરાફ્ટનું...	૯૮૪	” ગ્રીનપીજ ...	૧૦૦૯
” ” ધડાંનાં કોટ-		” નોલકોલ ...	૧૦૧૦
ળાંમાં ...	૯૮૫	” ડબલખીન ...	૧૦૧૦
” ” કોકો ...	૯૮૬	” પટેટા	૧૦૧૦
” ” કૉર્નફ્લૉઅર.	૯૮૬	” ખીટફ્ટ	૧૦૧૧
” ” ચીનાઇ સફેદ		” ભીંડા	૧૦૧૧
” ” ધાસનું ...	૯૮૮	” સલગમ...	૧૦૧૧
” ” ચો ખા ના		ખાફેલી કેપ્પેજ...	૧૦૧૨
આટાનું...	૯૮૯	” કોળમી	૧૦૧૨
” ” તાપીયોકાનું..	૯૮૯	” કાલીફ્લાવર ...	૧૦૧૨
” ” ડચ... ..	૯૯૯	” ચોળીની સીંગ	૧૦૧૩
” ” બે ભતનું...	૧૦૦૦	” ફ્રેન્ચબીન્સ ...	૧૦૧૩
” ” બેધી વધુ રં-		” મરધી	૧૦૧૩
” ” ગનું બનાવ-		” સફેદી...	૧૦૧૪
વાની રીત.	૧૦૦૨	ખાફેલું ગોરત ...	૧૦૧૫
” ” મીલકમેડ કન-		ખાફેલો રતાળુકંદ ...	૧૦૧૫
ડેનસ મીલકનું	૧૦૦૨	” શકરકંદ ...	૧૦૧૫
” ” સાચુ ચોખ્ખાનું	૧૦૦૩	ખાફેલાં ગાબર ...	૧૦૧૫
” ” સાધારણ ...	૧૦૦૩	ખાલી વોટર	૧૦૧૬
” ” સંત્રાની છા-		” ” ખાલીના	
લમાં ભરેલું.	૧૦૦૩	આટાનું ...	૧૦૧૬
” ” સીંગોનું...	૧૦૦૫	” શુગર. ટ્રોપ્સ તથા	
		મીઠાઇની બદામ.	૧૦૧૭

	સફે.		સફે.
ખાલસાઈં	૧૦૧૭	ખીસ્કીત પસતાંની ...	૧૦૩૧
„ ૨ જીં	૧૦૧૮	„ શીંગર	૧૦૩૧
„ ૩ જીં	૧૦૧૯	„ કુટ	૧૦૩૧
ખાસુદી	૧૦૧૯	„ બટર	૧૦૩૨
ખીફ તી... ..	૧૦૧૯	„ „ તવસારીની.	૧૦૩૨
ખીસ્કીટ આઘસીંગ ...	૧૦૨૧	„ બદામની ...	૧૦૩૪
„ આરાટ	૧૦૨૧	„ બેન્જર્સ કુડની...	૧૦૩૫
„ આઘમાલ	૧૦૨૨	„ બાર્લીના આઘાની.	૧૦૩૫
„ કરાકરી	૧૦૨૨	„ મીલક	૧૦૩૫
„ કાર્નરીકસ સોલ્યુ-		„ યોર્કશીયર ...	૧૦૩૬
બલ કુડની... ..	૧૦૨૨	„ રોક	૧૦૩૬
„ કીમ	૧૦૨૩	„ વેનીલા	૧૦૩૬
„ ખારી	૧૦૨૩	„ વેનીશ્યન ...	૧૦૩૭
„ „ દહીની... ..	૧૦૨૪	„ વોટર	૧૦૩૮
„ ચીજ	૧૦૨૪	„ સ્વાદીષ્ટ રંગીન.	૧૦૩૮
„ „ ૨ જી... ..	૧૦૨૫	„ સ્વીસઅરી પુનાની	૧૦૩૮
„ ચોકોલેટ... ..	૧૦૨૫	„ સેવૌથ	૧૦૩૯
„ „ ૨ જી... ..	૧૦૨૬	બુકા ખારા કાળા તથા	
„ ચોખાતાઆઘાની.	૧૦૨૬	સફેદ... ..	૧૦૩૯
„ જડજીસ	૧૦૨૬	બુકા મસાલાના કાળા	
„ જમ	૧૦૨૭	તથા સફેદ	૧૦૪૦
„ તજની... ..	૧૦૨૭	બુન્ડી ખારી તથા મસા-	
„ ડાયમંડ	૧૦૨૮	લાની... ..	૧૦૪૦
„ ડ્રોપ્સ	૧૦૨૮	બુન્ડી મીઠી સાદી તથા	
„ દોલર	૧૦૨૯	કેસર્યા	૧૦૪૧
„ નાળયેરની	૧૦૨૯	બુમલા ખારા તાજ ...	૧૦૪૧
„ „ ૨ જી... ..	૧૦૨૯	„ તળેલા તાજ ...	૧૦૪૨
„ નેપલ્સ... ..	૧૦૩૦	„ તળેલા તાજ મ-	
„ પટેલની... ..	૧૦૩૦	સાલાના	૧૦૪૩

	સં.કે.		સં.કે.
બુમલા તળેલા સુકા ...	૧૦૪૫	ભ.	
” ” ” મસા-		ભજ્યાં ધડાંનાં... ..	૧૦૬૧
લાના... ..	૧૦૪૫	” કસ્ટરનાં... ..	૧૦૬૨
” જુનેલા સુકા ...	૧૦૪૫	” કુટા અથવા	
” શીરો પાપલા... ..	૧૦૪૬	કોળમીના ...	૧૦૬૨
બુરીયાંની કાકડી, તુરીયાં,		” ખીમાના ...	૧૦૬૩
દાધી અથવા		” ચણાના આટાના.	૧૦૬૩
વેંગણાંની ...	૧૦૪૬	” ચણાના આટાના	
” પચરસી તરકારીની	૧૦૪૮	પાતરાંના તથા ત-	
” પાપડીની ...	૧૦૪૮	રકારીના મસાલાનાં	૧૦૬૪
” વેંગણાં તથા		” ચણાના આટાના	
દહીની ...	૧૦૪૯	સાદાં તથા તર-	
બેક્રાંગ પાઉડર ...	૧૦૪૯	કારીનાં ...	૧૦૬૬
બેસન	૧૦૫૦	” ચણાની દાળનાં.	૧૦૬૭
” ૨ ંથું	૧૦૫૧	” પટેટાનાં... ..	૧૦૬૮
” ૩ ંથું	૧૦૫૨	” બધી જાતની	
બ્રાઉન કસ્ટર્ડ... ..	૧૦૫૩	દાળનાં ...	૧૦૬૯
બ્રાઉન પાપડી... ..	૧૦૫૩	” જુનેલા ચણાના	
બ્રાઉન કુટ	૧૦૫૪	આટાનાં ...	૧૦૭૦
” સુપ	૧૦૫૫	” બેજનાં ...	૧૦૭૧
બ્રાઉન ખારી	૧૦૫૬	” મુથીયાંનાં ...	૧૦૭૨
” ચણીયા	૧૦૫૭	ભરત વેંગણાંનું ...	૧૦૭૩
” તળેલી	૧૦૫૭	ભરતી અકુરી... ..	૧૦૭૪
” મસાલાની ...	૧૦૫૭	ભાખરા	૧૦૭૫
બ્રાઉન ચોખાના... ..	૧૦૫૭	” ૨ જા	૧૦૭૭
” ” ૨ જા... ..	૧૦૫૮	ભાજી	૧૦૭૯
” પટેટાનાં	૧૦૫૮	” ૨ જા	૧૦૭૯
” પતીરનાં	૧૦૫૯	ભાજીમાં બ્રાઉન... ..	૧૦૮૯
” બદામનાં... ..	૧૦૫૯		
બ્રાઉનમાં બ્રાઉન ખીમી.	૧૦૫૯		

સફે.	સફે.
ભીંગનો પરદો... ... ૧૦૮૦	મકરન સ્લાઇડ ... ૧૦૮૩
ભીંગા કોળમી નાળીયેર- નાં દુધમાં પકાવેલું. ૧૦૮૧	મકાઇ સાથે ગ્રીન પીજ. ૧૦૮૩
„ ખારા તથા મસા- લાના ... ૧૦૮૨	મગની દાળની કચોરી... ૧૦૮૪
„ તીખા ખાટા ... ૧૦૮૨	મતન ચોપ બ્રાથ ... ૧૦૮૫
„ મસાલાના ... ૧૦૮૩	મદીરા સેન્ડવીચીસ ... ૧૦૮૬
„ મસાલાના તથા સાદા ધડું કીમ લગાડીને	મશીન્સ... ... ૧૦૮૬
આખા તળેલા... ૧૦૮૪	મરઘી તથા બટક સમા- રવાની રીત ... ૧૦૮૭
ભુંજેલી ફલેજ ... ૧૦૮૫	„ દુધમાં પકાવેલી. ૧૦૮૮
„ કોળમી ... ૧૦૮૫	મરઘીન કીમ ચાપ... ૧૧૦૦
ભુંજેલાં બદામ તથા પરતાં ... ૧૦૮૫	મરચાંનું પાણી ... ૧૧૦૧
ભુંજેલા શકરકંદ ... ૧૦૮૬	મલબેરી વોટર ... ૧૧૦૧
ભુંજેલાં ઘડાં પાઉં ... ૧૦૮૬	મલાઇ ... ૧૧૦૨
„ મસાલાનાં વેં- ગણાં ... ૧૦૮૭	મલીદો કેસર્યા ... ૧૧૦૨
ભેખાં ખારાં તથા મસાલાનાં ... ૧૦૮૮	„ ઘણા સરસ ... ૧૧૦૪
„ ભાજીમાં ... ૧૦૮૯	„ દુધમાં ... ૧૧૦૫
„ ભુંજેલાં ... ૧૦૮૯	„ પાઉંનો ... ૧૧૦૬
મ.	„ મુકીયાનો રૂ માસ. ૧૧૦૬
મકરન ચોકલેટનાં ... ૧૦૯૦	„ સ્પૅન્ડેકનો ... ૧૧૦૭
„ „ રજાં... ૧૦૯૦	„ સાધરણ... ૧૧૦૮
„ નાળીયેરનાં ... ૧૦૯૦	„ સોજો ... ૧૧૦૯
„ પરતાંનાં... ૧૦૯૧	મસાલા ગરમ... ૧૧૧૦
„ પાઉંન્ડેડ ... ૧૦૯૧	„ ચાવલ તથા ખી- ચડીનો... ૧૧૧૦
„ બદામનાં ... ૧૦૯૨	„ ધાણાજીરાનો ... ૧૧૧૦
„ „ રજાં... ૧૦૯૨	„ ધાણાજીરાનો સરસ... ૧૧૧૧
	„ ધાણાજીરાનો સ- રસ રૂ જો ... ૧૧૧૩

સફે.	સફે.
મસાણા માછલી તળવાનો	માછલી બાફેલી પાંચ
ગામઠી... .. ૧૧૧૫	રીતથી ... ૧૧૨૯
„ માછલી તળવાનો	„ બોલમાં બાફેલી
વેલાતી ... ૧૧૧૬	અથવા છુંજેલી. ૧૧૩૨
માખણનું ધી બનાવવાની	„ છુંજેલી ... ૧૧૩૩
રીત... .. ૧૧૧૭	„ સમારવા તથા
માખણ બનાવવાની	ઘોવાની રીત... ૧૧૩૪
રીત ૧૧૧૭	માન બનાવવાની રીત .. ૧૧૩૫
માખુદી ૧૧૧૮	માવળાલાં ૧૧૩૮
માછલી, અંબાર, કોળમી,	„ ૨ જાં. ... ૧૧૩૯
તાજા જુમલા અથવા	„ ૩ જાં. ... ૧૧૪૦
તાજા લેવડાં ખારા... ૧૧૧૯	મામલેડ અનેનાસની... ૧૧૪૦
માછલી ખારી તાજી... ૧૧૨૨	„ ઇડાંતી ... ૧૧૪૧
„ ગોસ્ત અથવા	„ આરેંજ ... ૧૧૪૧
મરઘી ઉની	„ કેરીની ... ૧૧૪૩
કીધેલી ... ૧૧૨૩	„ ગાજરની ... ૧૧૪૩
„ તળેલી તાજી	„ પપેનાસ સંત્રાની ૧૧૪૩
મસાલાની... ૧૧૨૩	„ જોઈરી ... ૧૧૪૪
„ તળેલી તાજી	„ સપરચનની ... ૧૧૪૪
મસાલાની ૨ જી. ૧૧૨૫	માલપુરા ૧૧૪૫
„ તળેલી તાજી	„ ૨ જાં... .. ૧૧૪૭
સાદી ... ૧૧૨૬	„ ૩ જાં... .. ૧૧૪૭
„ તળેલી સુકી	„ દુધમાં બનાવેલા ૧૧૪૯
મસાલાની... ૧૧૨૭	„ સહેલા ૧૧૪૯
„ તળેલી સુકી	માવો ૧૧૫૦
સાદી ... ૧૧૨૮	મીઠાઈ આરમીન્યન ... ૧૧૫૧
„ નાળીયેરનાં દુધમાં	„ કોમ્બ ૧૧૫૨
રાંધેલી ... ૧૧૨૮	„ ગામઠી બનાવ-
„ પાંદડાંમાં વીટા-	વાની રીત ... ૧૧૫૨
ળાને પકાવેલી. ૧૧૨૯	„ પસ્તાંની ૧૧૫૪
	„ ફ્રેચ ૧૧૫૫

સફે.	સફે.
મીઠાઈ બદામની ... ૧૧૫૫	મીલકમેડ કનડેનસડ મીલક
" " ૨ જી	પેનકેક ... ૧૧૬૫
(માસાપાવ) ... ૧૧૫૬	મુડી ખારી ... ૧૧૬૬
મીઠું તેલ કકડાવવાની	" દહી અથવા મલા-
રીત ... ૧૧૫૭	ધમાં ... ૧૧૬૬
" ફીધીયા દોધી ... ૧૧૫૮	" મસાલાની... ૧૧૬૭
મીન્સમીટ ... ૧૧૫૯	મુરખ્યો અનેનાસનો ... ૧૧૬૭
મીલક પંચ ... ૧૧૫૯	" આડુનો... ૧૧૬૮
" " ૨ જી ... ૧૧૬૦	" આમરાનો ... ૧૧૭૦
" " આઈસ માં	" ઉનાકનો ... ૧૧૭૦
જમાવેલું. ૧૧૬૧	" અંજીરનો ... ૧૧૭૦
મીલકમેડ કનડેનસડ મીલક	" ઑરેંજનો ... ૧૧૭૧
કસ્ટર્ડ મોલડ. ૧૧૬૧	" કાચી કેરીનો ખ-
" કનડેનસડ મીલક	મણેલો... ૧૧૭૪
જેમ સેન્ડવીચ. ૧૧૬૧	" કાચી કેરીનો ચીર
" કનડેનસડ મીલક	અથવા ફાડ્યાનો ૧૧૭૫
જેલી ... ૧૧૬૨	" કાચી કેરીનો
" કનડેનસડ મીલક	સળાનો ... ૧૧૭૬
ચીજકેક ... ૧૧૬૨	" કેસર્યા ... ૧૧૮૦
" કનડેનસડ ચેરી	" કોહોળાનો કટકા-
ક્રીમ આઈસ... ૧૧૬૩	નો તથા ખમ-
" કનડેનસડ મીલક	લેસો ... ૧૧૮૧
ઑકોલેટ ક્રીમ	" ગાજરનો ખમ-
આઈસ ... ૧૧૬૪	લેસો... ૧૧૮૬
" કનડેનસડ મીલક	" ગુસબેરીનો ... ૧૧૮૬
લીપ્સી કેક ... ૧૧૬૪	" ચીલડાંના કટ-
" કનડેનસડ મીલક	કાનો ... ૧૧૮૭
તોપી ... ૧૧૬૪	" તરબુચની છાલ-
" કનડેનસડ મીલકનું	નો કટકાનો... ૧૧૮૭
ક્રીમ આઈસ	" દીલ્હીનો બનાવ-
માટેનું કસ્ટર્ડ. ૧૧૬૫	વાની રીત... ૧૧૮૭

	સંકે.		સંકે.
મુરખ્ખો દોધીનો કટકાનો		મેસુર ઇડાનો	૧૨૧૬
તથા ખમભુલો.	૧૧૯૦	" બદામનો... ..	૧૨૧૭
" નાસપતીનો ...	૧૧૯૧	" માવાનો	૧૨૧૮
" પટેરાનો... ..	૧૧૯૩	" " ૨ જો ...	૧૨૧૯
" પખાંડનો... ..	૧૧૯૩	મોટા વરાળું ગોસ્ત	
" પપીનાસની છાલ-		અથવા મરધી પકાવ-	
નો સુકો ...	૧૧૯૪	વાની સહેલી રીત...	૧૨૧૯
" પાકી કેરીનો ફાડ-		માવડાનો દારૂ સોળે	
ચાંને... ..	૧૧૯૪	કરવાની રીત ...	૧૨૨૦
" પીચનો... ..	૧૧૯૫	માઉનથાળ	૧૨૨૦
" બદામનો ...	૧૧૯૭	૨.	
" બનાવવાની રીત.	૧૧૯૮	રવૈયાં વેંગણાનાં ...	૧૨૨૧
" બેંગલોરનાં વેંગ-		" " ૨ જો.	૧૨૨૨
ણાંનો... ..	૧૨૦૧	" " ૩ જો.	૧૨૨૨
" બેલકુટનો ...	૧૨૦૨	રવો	૧૨૨૩
" માલુંગાંનો ...	૧૨૦૨	" ૨ જો	૧૨૨૫
" સંત્રા તથા મોસ-		" ૩ જો	૧૨૨૫
ખીની છાલનો.	૧૨૦૪	" ૪ થો	૧૨૨૬
" સંત્રાનો ...	૧૨૦૫	" ૫ મો	૧૨૨૭
" સપરચતનો ...	૧૨૦૭	" ઇડાંનો	૧૨૨૮
" હાકુસ અથવા		" પાઉંનો	૧૨૨૮
પાયરીની ડ્રાચી		" ભુજીને છુંદેલા	
કેરાનો ફાડ્યાનો.	૧૨૦૯	ચોખ્ખાનો... ..	૧૨૨૯
મુલકદાની	૧૨૧૦	" સરતો	૧૨૨૯
" ૨ જો	૧૨૧૧	" સુકાં પાઉંના કીમ	
મુસલમાન લોકનું પક-		અટલે કમ્પસનો.	૧૨૩૦
વાન ખીચડો ...	૧૨૧૨	૨૨ક	૧૨૩૦
મથી	૧૨૧૪	૨૨૨ ગોસ્ત અથવા મર-	
મેસુર	૧૨૧૫	ધીનો ખારો ...	૧૨૩૧
" ૨ જો	૧૨૧૫	" ગોસ્ત અથવા મર-	
		ધીનો મસાલાનો	
		સંડાવેલો ...	૧૨૩૧

સફે.	સફે.
૨૨૨ માછલીનો, ગોસ્તનો	રોટલી પતરાવલમાં
અથવા મરઘીનો ... ૧૨૩૨	ભુંજેલી ... ૧૨૫૭
રાઈ અઢાવેલી ... ૧૨૩૩	,, મગની મસાલાની. ૧૨૫૭
રાઈબું ... ૧૨૩૪	,, મરી મીઠાંની
રાજબેરી કીમ આઘસ. ૧૨૩૪	ખારી તથા ખાં-
,, ડ્રોપ્સ ... ૧૨૩૫	ડની મીઠી ... ૧૨૫૮
,, ઝાંડી ... ૧૨૩૫	,, માનની ... ૧૨૫૮
,, વીનીગર ... ૧૨૩૫	,, સફરફંદની ... ૧૨૬૦
,, સ્પાંજ ... ૧૨૩૬	રોલ ઇટલેયન ... ૧૨૬૧
રાખરી ... ૧૨૩૬	,, ખારાં તથા મીઠાં
,, ૨ જી ... ૧૨૩૭	તળેલાં ... ૧૨૬૧
,, ૩ જી ... ૧૨૩૭	,, જામ અથવા
રીઝેડ વેફર ... ૧૨૩૮	ખીમો ભરેલાં ૧૨૬૩
રૂબી આંદરસ્નો ... ૧૨૩૯	રોલ્ડ ગોસ્ત ... ૧૨૬૪
રોજ ડ્રોપ્સ ... ૧૨૩૯	રોસ્ત આખું કીડ ... ૧૨૬૫
,, ઝાંડી ... ૧૨૩૯	,, આખું ઉલવાન
રોટ (મુસલમાન લો-	દહીમાં પકાવેલું. ૧૨૬૫
કની મીઠાઈ) ... ૧૨૩૯	,, ગોસ્ત, મરઘી, બ-
રોટલી ખીમાની ... ૧૨૪૦	ટક અથવા કીડનો
,, ઘઉંની તળેલી... ૧૨૪૨	કટકો ... ૧૨૬૭
,, ,, તાડીમાં... ૧૨૪૨	રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, બ-
,, ,, નવરીતથી	ટક, આખું કીડ
બનાવેલી. ૧૨૪૨	અથવા રોલ્ડ ગોસ્ત
,, ,, પેમ્ફાર હે-	લાલ પકાવવાની
દરાબાદની. ૧૨૪૯	સહેલી રીન. ... ૧૨૭૦
,, ચોખ્ખાની ... ૧૨૫૧	રોસ્ત તરકી અથવા
,, ,, કુધમાં	હાંસ ... ૧૨૭૧
બનાવેલી (દશમી) ૧૨૫૪	રોસ્ત હાંસકીલ ... ૧૨૭૨
,, જીવાર, બાજરી	રંગ આઘસકીમનો ... ૧૨૭૩
અથવા મકાઈની. ૧૨૫૫	,, બાળેલી ખાંડનો... ૧૨૭૪
	,, ખીટરનો ... ૧૨૭૫

લ.	સફે.	લેત્રી (શીરંગીની મીઠાઈ).	સફે.
લસણ કેમ છાલવું...	૧૨૭૫	લેડીજ કુંબેજ...	૧૨૯૩
લાઈમ વોટર ...	૧૨૭૬	„ પુડીંગ ...	૧૨૯૫
લાડવા અમથા અમણના.	૧૨૭૬	લેમન ક્રીમ આઈસ ...	૧૨૯૬
„ અમણના કોર્નફ્લોઅરની ખીચીના		„ કેક... ..	૧૨૯૬
ફરમાસુ... ..	૧૨૭૭	„ ચીજ કેક... ..	૧૨૯૭
„ અમણના ખીચીના		„ „ ૨ જાં... ..	૧૨૯૮
પડારોડા બનાવેલા	૧૨૭૮	„ „ ૩ જાં... ..	૧૨૯૮
„ અમણના ખીચીના		„ ટાટ	૧૨૯૮
ફરમાસુ ...	૧૨૮૦	„ દમણીંગસ ...	૧૨૯૯
„ અમણના ખીચીના સરસ ...	૧૨૮૧	„ રૂચસ	૧૨૯૯
„ અમણના સાંધારણ ખીચીના સાદા.	૧૨૮૨	„ પાઈસ	૧૩૦૦
„ અમણના સેહેલી સોજ ખીચીના.	૧૨૮૫	„ પુડીંગ	૧૩૦૦
„ ઘઉંના આટના (હિંદુ લોકના દીવા)...	૧૨૮૬	„ જીંડી	૧૩૦૦
„ તલના	૧૨૮૭	„ રાઈસ	૧૩૦૧
„ નાળીયેરના આકારના ...	૧૨૮૮	„ „ પુડીંગ ...	૧૩૦૧
„ નાળીયેરના આકારના સેહેલા...	૧૨૯૧	„ વાઈન	૧૩૦૧*
„ મમરાના ...	૧૨૯૨	„ વોટર આઈસ ...	૧૩૦૨
„ સેવન	૧૨૯૨	„ સ્પંજ	૧૩૦૨
લાહી બનાવવાની રીત...	૧૨૯૨	લેમનેટ	૧૩૦૩
લીલ્યન્સ દીલાઈટ ...	૧૨૯૩	લેમનેડ	૧૩૦૩
		„ કુધનો	૧૩૦૩
		„ પાઉડર	૧૩૦૪
		લેવડી તથા ચણાપાવડી.	૧૩૦૪
		લોડ્ મેયર્સ ટ્રાઈફલ...	૧૩૦૫
		વ.	
		વધારેલા ગ્રીનપીજ ...	૧૩૦૫
		વધારેલી કુંબેજ ...	૧૩૦૬
		વડાં રાતાં કોણીનાં...	૧૩૦૬

સફે.	સફે.
વરધવડાં... .. ૧૩૦૭	વૉટર આધસ ખરચુનું. ૧૩૨૧
વાઇન ઇડાંનો... .. ૧૩૦૮	„ „ ચૅરી ... ૧૩૨૧
„ કેક ૧૩૦૯	„ „ દાડમનું... ૧૩૨૧
„ ખીસ્કીટ... .. ૧૩૦૯	„ „ પસ્તાનું.. ૧૩૨૧
„ „ ૨ જી ... ૧૩૧૦	„ „ પીચ ... ૧૩૨૨
„ મરચાંનો ... ૧૩૧૦	„ „ બદામનું.. ૧૩૨૨
વાટકા દોસી (કોલંબો- ની મીઠાઈ) ... ૧૩૧૦	„ „ રાજબેરી.. ૧૩૨૨
વાસી કેક તથા પાઉં તાળું કરવાની રીત. ૧૩૧૧	„ „ ૨ જી. ૧૩૨૨
વીક્ટોરીયા સંડવીચીઝ. ૧૩૧૧	„ „ રાજબેરી ૩ જી. ૧૩૨૩
વીંટર સુપ ... ૧૩૧૨	„ „ વેનીલા ... ૧૩૨૩
વીન્ડાલુ... .. ૧૩૧૨	„ „ શેંહડુરનું. ૧૩૨૩
„ ૨ જી... .. ૧૩૧૩	„ „ જોબેરી... ૧૩૨૩
„ ૩ જી... .. ૧૩૧૪	„ „ ૨ જી. ૧૩૨૩
„ ચોપ ૧૩૧૫	„ „ જોબેરી ૩ જી. ૧૩૨૪
વીલીડ કીમ ૧૩૧૬	„ „ સપરચનનું. ૧૩૨૪
વીલીપ્સ ૧૩૧૭	વૉલનટ કીમ આધસ .. ૧૩૨૪
વેંગલુના વેફર ... ૧૩૧૭	
વેજીટેબલ સુપ ... ૧૩૧૭	૨૧.
„ „ ૨ જી. ૧૩૩૮	શકતીનો પસ્તાંપાક ... ૧૩૨૫
„ „ તાડીમાં. ૧૩૧૮	„ પાક ૧૩૨૫
વેનીલા કીમ આધસ... ૧૩૧૮	„ „ ૨ જી... ૧૩૨૫
વેફર ખીસ્કીટ ૧૩૧૯	શરબટ અનેનાસનું ... ૧૩૨૬
વૉટર આધસ અનેનાસનું ૧૩૧૯	„ અંજીરનું ... ૧૩૨૭
„ „ ૨ જી. ૧૩૨૦	„ ઇંડયન ૧૩૨૮
„ „ એપ્રીકોટ. ૧૩૨૦	„ ઇમ્પીરીયલ ... ૧૩૨૮
„ „ કરંટ. ... ૧૩૨૦	„ ઉનાકનું ... ૧૩૨૮
„ „ કેરીનું ... ૧૩૨૦	

	સફે.		સફે.
શરખત ઝંખોર્યા ...	૧૩૨૯	સ્ટેડ કંપેજ તથા નો-	
„ કરવંદાનું ...	૧૩૨૯	લકોલ... ..	૧૩૪૪
„ ચુસબેરી ...	૧૩૨૯	„ નો સામાન કેમ	
„ ગોલાબનું ...	૧૩૩૦	બનાવવો	૧૩૪૬
„ દાડમનું... ..	૧૩૩૦	સત્રંજ અથવા સત્રંગા	
„ નેકટર	૧૩૩૧	(ચુસલમાન લોકની	
„ પીચનું... ..	૧૩૩૧	વાણી)... ..	૧૩૪૬
„ ફાલસાંનું ...	૧૩૩૨	સ્ત્રોબેરી ક્રીમ આઇસ...	૧૩૪૭
„ બદામનું ...	૧૩૩૨	„ વેંટર	૧૩૪૮
„ બનાવવાની રીત.	૧૩૩૩	સ્નો બાઇસ	૧૩૪૮
„ બીટરનું ...	૧૩૩૪	સ્પંજ કેક	૧૩૪૯
„ બેલકુનું ...	૧૩૩૫	„ „ ર જ્યું ...	૧૩૫૦
„ રાજબેરીનું ...	૧૩૩૬	„ „ કોર્નફ્લૉઅર.	૧૩૫૧
„ „ ર જ્યું... ..	૧૩૩૬	„ „ ચોખાના આ-	
„ લીંબુનું... ..	૧૩૩૬	રાનું	૧૩૫૨
„ „ ર જ્યું... ..	૧૩૩૭	„ „ નું પુડીંગ...	૧૩૫૩
„ „ સાધારણ.	૧૩૩૭	„ „ પેન્ડલીફ્લૉઅ-	
„ લીલી દરાબનું... ..	૧૩૩૭	રનું... ..	૧૩૫૩
„ વેનીલાનું ...	૧૩૩૮	„ પુડીંગ	૧૩૫૪
„ શેંઠણનું ...	૧૩૩૮	„ „ ર જ્યું... ..	૧૩૫૪
„ સ્ટ્રોબેરીનું ...	૧૩૩૮	સંભારણાં (હિંદુ લોકની	
શાકર, બુરા ખાંડ તથા		વાંની)... ..	૧૩૫૫
ગોળ બનાવવાની રીત.	૧૩૩૮	સમોસા ખમણ, જામ,	
શાકરીયા મીઠાઇ (સક-		દાળ, માવો, મેવો	
રપાર)	૧૩૩૯	અથવા સુરખાના	
શારલેટ આઇસ પુડીંગ.	૧૩૪૦	માનના	૧૩૫૬
શીરો બનાવવાની રીત...	૧૩૪૧	સમોસા ખીમાના માનના.	૧૩૫૭
„ વેંટર આઇસનો.	૧૩૪૪	„ „ સ.દા.	૧૩૫૭
„ સફેદ	૧૩૪૪	„ ગ્રેવીના... ..	૧૩૫૮

સફે.	સફે.
સમોસા જામ, માવા અ-	સુઠાંનાની પાપડી ... ૧૩૭૭
યવા મુરખાના	સુઠાંનું ૧૩૭૭
પફપેસ્ટના કસ-	સુઠાંનાનો છુકો ... ૧૩૭૮
ટના ૧૩૫૯	મુપ કાચાં ગોસ્તનો ... ૧૩૭૯
„ મદ્રાસી ૧૩૫૯	„ કૉલીફલાવર ... ૧૩૭૯
સમોસા મસાલાનાં ધં-	„ ગોસ્ત અથવા મર-
ડાંનાં સાધા... ... ૧૩૬૧	ધીનો બાફેલો. ૧૩૮૦
સમોસા મીઠાં ધડાંના	„ ગોસ્તનો ૧૩૮૨
માનના ૧૩૬૨	„ ટામોટાંનો ... ૧૩૮૨
સરકો અચાર તથા અ-	„ કુધનો ૧૩૮૩
ટણીમાં કેમ અને કેવો	„ પીલાંનો ૧૩૮૩
વાપરવો ૧૩૬૩	„ બાર્લી ૧૩૮૪
સરકો અંચુરી... ... ૧૩૬૩	„ મરધીનો ૧૩૮૪
„ ખજૂરનો... ... ૧૩૬૪	„ માછલીનો ... ૧૩૮૫
„ ગોળનો ૧૩૬૪	„ મુડીનો ૧૩૮૫
„ તાડીનો ૧૩૬૪	સુવા પાક ૧૩૮૬
„ સેરડીનો... ... ૧૩૬૫	સેકીને છુંદેલી અથવા
સવરાક ૧૩૬૬	વાટેલી કેસર ... ૧૩૮૭
સ્વીસ શેલ ૧૩૬૭	સેન્ડવીચના ગોસ્ત, મરધી
સાફ કીધેલી ચરખી ... ૧૩૬૭	અથવા માછલીના
„ કીધેલું નીમક ... ૧૩૬૮	કટલેસ ૧૩૮૮
સારીયા ૧૩૬૯	સેન્ડવીચીસ ૧૩૮૯
સાલમપાક ૧૩૭૧	સેમ્બોલ ૧૩૯૧
સીક માણસ માટે	સેલેડ ૧૩૯૨
મોહડમાં બાફેલી મરધી ૧૩૭૨	„ કાકડીની... ... ૧૩૯૩
સીરોખ ૧૩૭૩	„ કૉલીફલાવર ... ૧૩૯૩
સુતરફેણી ૧૩૭૩	„ તળેલી ૧૩૯૩

	સફે.		સફે.
સેલેડ ટોમટો	૧૩૯૩	સોસ ઇડાંનો	૧૪૧૫
„ ટોમટો પીટરની. ૧૩૯૪		„ ઉસ્ટર	૧૪૧૬
„ પટેટાની	૧૩૯૪	„ ઍલબની	૧૪૧૭
„ પીટર	૧૩૯૫	„ કરચલાંનો	૧૪૧૭
„ મરધીની	૧૩૯૫	„ કલેજનો	૧૪૧૭
સેવ આસાવેલી	૧૩૯૫	„ કાલુનો	૧૪૧૮
„ કેસર્યા	૧૩૯૬	„ કૅપ્સેજ	૧૪૧૯
„ ગાંઠીયા તથા		„ કેરીનો	૧૪૧૯
ફાફડા ગાંઠીયા. ૧૩૯૭		„ કોકમનો	૧૪૨૦
„ ઘઉંનાં દુધ જેવી		„ કોળમી, અંખાર	
રાંધેલી ... ૧૪૦૧		અથવા સાંધનો. ૧૪૨૦	
„ ઘઉંનાં દુધની ... ૧૪૦૨		„ કોળમી ટોમટોનો. ૧૪૨૨	
„ આસ પાયલી ... ૧૪૦૨		„ કોળમીનો ભુંજેલો. ૧૪૨૩	
„ ચોખ્ખાના આટાની. ૧૪૦૩		„ „ „ ૨ જો. ૧૪૨૪	
„ તળેલી	૧૪૦૪	„ કાંટા કાઢેલી મા-	
„ દુધમાં રાંધેલી ... ૧૪૦૫		છલીનો ... ૧૪૨૪	
સેવનો જુદો	૧૪૦૬	„ ખીમાનો	૧૪૨૬
સેવ પાપડી	૧૪૦૭	„ ગોળ આમલીનો. ૧૪૨૬	
„ „ માવાની ... ૧૪૦૮		„ ગોસ્ત અથવા મ-	
„ બનાવવાની રીત... ૧૪૦૯		રધીનો ... ૧૪૨૭	
સેવરી ફાઉલ	૧૪૧૧	„ ગોસ્ત અથવા મ-	
„ રાઇસ	૧૪૧૨	રધીનો ૨ જો. ૧૪૨૭	
સેવ રાંધેલી	૧૪૧૨	„ ગોસ્તનો ભુંજેલો. ૧૪૨૮	
સોડાવોટર	૧૪૧૪	„ ઘરબનો	૧૪૨૯
સોસ અનેનાસનો ... ૧૪૧૪		„ ઑકોલેટ	૧૪૨૯
„ આમલીનો ... ૧૪૧૫			

સાંકળી યુ.	સંકે.	સાંકળી યુ.	સંકે.
સાસ જુદાઆલુનો ...	૧૪૨૯	સાસ ભીંડાનો ...	૧૪૪૫
„ ટોમેટો ...	૧૪૩૦	„ મરધીનો ...	૧૪૪૬
„ „ ૨ જો ...	૧૪૩૧	„ „ ૨ જો ...	૧૪૪૭
„ „ ૩ જો ...	૧૪૩૧	„ મીઠો ...	૧૪૪૮
„ „ ૪ થો ...	૧૪૨૨	„ વાઘન ...	૧૪૪૮
„ „ ૫ મો ...	૧૪૩૩	„ વેનીલા ...	૧૪૪૮
„ „ ૬ થો ...	૧૪૩૩	„ સુકા જુમલાનો ...	૧૪૪૯
„ તાજા છમણાનો ...	૧૪૩૪	„ સુકી માછલીનો ...	૧૪૪૯
„ „ „ ૨ જો ...	૧૪૩૫	„ સેકતાની સીંગનો ...	૧૪૪૯
„ „ છમણાનો		„ સેલરી ...	૧૪૫૦
„ „ ૩ જો ...	૧૪૩૬	સીંગર માનતી તથા	
„ તાજા જુમલાનો ...	૧૪૩૭	સાદી ...	૧૪૫૧
„ „ લેવટાનો ...	૧૪૩૭	સીંગાં પાપડી ...	૧૪૫૧
„ તાજા માછલીનો ...	૧૪૩૭	સુંક ...	૧૪૫૨
„ „ ૨ જો ...	૧૪૩૯	„ ૨ જી ...	૧૪૫૩
„ „ માછલીનો		„ ૩ જી ...	૧૪૫૪
„ „ સાધારણ ...	૧૪૪૦	„ જાદા કટકાની ...	૧૪૫૬
„ દહી ટામેટાનો ...	૧૪૪૦	સાંધનાં ...	૧૪૫૮
„ દહી નો કોળમી		„ ગોળનાં ...	૧૪૬૩
„ અથવા તાજા		„ મદ્રાસી (આપર) ...	૧૪૬૪
„ માછલીનો ...	૧૪૪૧	હ.	
„ દહીનો ગોસ્ત અ-		હરીસો ઘઉંનો ...	૧૪૬૬
„ થવા મરધીનો ...	૧૪૪૨	„ ચોખ્ખાનો ...	૧૪૬૭
„ પટેટા ટામેટાનો ...	૧૪૪૨	હલવા અનેનાંસનો ...	૧૪૬૮
„ પલમ પુડીંગ ...	૧૪૪૩	„ અમીચંદનો ...	૧૪૬૮
„ „ ૨ જો ...	૧૪૪૩	„ ઘડાંની સફેદીનો ...	૧૪૬૯
„ બાફેલા ઘડાંનો ...	૧૪૪૪		
„ બોલનો ...	૧૪૪૪		

	સંકે.		સંકે.
હલવો ધડાંનો	૧૪૭૦	હલવો નાસપતીનો ...	૧૪૮૬
„ અંજુરનો	૧૪૭૦	„ પટેડાનો... ..	૧૪૮૭
„ કમોદીયાકંદનો... ..	૧૪૭૧	„ પાકી કેરીનો ...	૧૪૮૭
„ રતાળુકંદનો	૧૪૭૨	„ પેરનો	૧૪૮૮
„ કેરીનો	૧૪૭૨	„ પાઉંનો... ..	૧૪૮૮
„ કેળાંનો	૧૪૭૩	„ બદામી... ..	૧૪૮૯
„ „ ૨ જો... ..	૧૪૭૪	„ ભિંસના દુધનો	
„ કોહોળાં અથવા		(અમદાવાદનો)	૧૪૯૧
દોધીનો	૧૪૭૪	„ મસ્કતી	૧૪૯૨
„ કોહોળાનો	૧૪૭૫	„ મોહુમનો... ..	૧૪૯૩
„ „ ૨ જો... ..	૧૪૯૬	„ મોગલાઈ	૧૪૯૪
„ „ ૩ જો... ..	૧૪૭૭	„ „ પાઉંના	
„ કોહોળાંના ગરનો... ..	૧૪૭૭	„ કમ્પસનો	૧૪૯૫
„ ખજુરનો	૧૪૭૮	„ શકરકંદનો	૧૪૯૫
„ ગાજરનો	૧૪૭૯	„ સપરચનનો ..	૧૪૯૬
„ „ ૨ જો... ..	૧૪૭૯	„ સાયુ ચોખાનો... ..	૧૪૯૬
„ બઉંના દુધનો	૧૪૭૯	„ સુકો	૧૪૯૭
„ બઉંના દુધનો		„ સેવનો	૧૪૯૯
ધી વગરનો... ..	૧૪૮૦	„ સોહન (દીલ-	
„ ઘુવરની દાળનો... ..	૧૪૮૦	હીનો)	૧૫૦૦
„ દોધીનો... ..	૧૪૮૨	„ સંત્રાનો... ..	૧૫૦૧
„ „ ૨ જો... ..	૧૪૮૩	હાથ દાબે અથવા કપાય	
„ „ ૩ જો... ..	૧૪૮૪	તેનો પુર્તવેળા કર-	
„ નાળાયેરનો	૧૪૮૫	વાનો અકસીર ધ-	
„ „ ૨ જો... ..	૧૪૮૫	લાજ... ..	૧૫૦૧
		હોલીના હારડા... ..	૧૫૦૨



કાંટાથી બરાબર દોહવીને તે ભેળવાં. પછી આટાને ચાળાને તેમાં માખણુ યા ચરખી ને હોય તેને બરાબર મેળવ્યા બાદ પાઉનું કમ્પેસ, ખાંડ તથા બેકીંગ પાઉદર ભેળાને છેલ્લે દરાખ મેળવવી. પછી એ મેળવણી ભરતાં બે ઇંચ નેટલું અધુરું રેહ તેટલાં એક ઉંડાં પોલમાં માખણુનું જડું ૫૩ ચોપડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં તપેલીના ઢાંકણુને કપડાંમાં બાંધી તે ઢાંકીને બાફવા છાપેલું છે તે રીતે પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. ગમે તો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું છુંદણું એળચી જાયફળ નાખવું.

પ્લમ પુડીંગ રીચ.

સુકાં પાઉનું કીમ એટલે કમ્પેસ રતલ ૧, સુકી મોટી કાળી દરાખ; ક્રીસમીસ દરાખ; ખાંડ; કરંટ દરાખ; ઑરેન્જના સુકા વેલાવી મુરખાના ઝીણા કટકા તથા સોજું માખણુ દરેક રતલ ૦૧, સોજ નવી બદામની બીજ તોળી ૨૧, છુંદણી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળી ૦૧, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૮, સંત્રા અથવા ઑરેન્જનો રસ નાના ચમચા ૪, લીંચુનો રસ ચમચી ૧૧, શેરી વાઇન નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું માખણુ ૫૫ મુજબ.

કાળા દરાખને ઘોષ નુછી કરીયા કાઢીને કટકા કાપવા. ક્રીસમીસ તથા કરંટને સાફ કરીને ધોવી. બદામને છોલીને છુંદવી. પછી ઇંડાંને લાંછીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને દુધમાં ભેળા તેમાં દારૂ તથા બધા રસ નાખીને પછી અડેક પછી બધા સામાન બરાબર મેળવી એક રસ કરીને એ મેળવણીથી પાણું ભરાય તેટલાં એક કોડીનાં યા સેજખી ચોપડી નીકળેલાં નહીં હોય તેવાં તદનજ આખાં એનેચલાં વાસણુને પુરવું માખણું ચોપડી તેમાં ભરીને ઉપર બીનવેલું કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. એ પુડીંગ મજબૂતું થાય છે.

પલાવ.

ધણા બારીક કણકી વગરના ચામેલા આખા સોજા જુના જીરાસાલ ચોખા માપેલા દીપરી ૨, સોજું નરતું કુમળું પણ ફરખે

ગોસ્ત રતલ ર, ધી તથા સોજી કંઠુ દહી દરેક તોજેલું શેર ૧, મોટા કાંદા શેર ૧૦૦, મોટી આખી ચણાની નવી દાળ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોજેલું શેર ૦, નવી અદામની ખીજ નવટાંક, ઝેળચી; લવંગ; તંજ તથા શાહજીર દરેક તોજો ૧૦, સોજી ખરી કેસર; જયફળ તથા જવંત્રી દરેક તોજો ૦, લીંચુનો રસ નાના ચમચા ર, નીમક તથા ઘઉંનો આટો અપ મુજબ.

ઝેળચીના દાણા, જયફળ, જવંત્રી, તંજ તથા લવંગને જાડું જેવું છુંદવું. શાહજીરાને ચુંદ્રીને જરા ખોખર કરવું. દાળને ચુંદ્રી સોજી ઘોષને બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી જરા નીમક નાખીને પાણીમાં અર્ધકચરા બારીને પાણી કાઢી નાખવું. આઝિ ચોપડીમાં સેફીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમ જરા સેફી કકરી કરીને કાઢ્યા પછી લુકો કરીને કોડીનાં વાસણમાં લીંચુના રસમાં મેળવીને ઢાંકી રાખવી. દરાખને સાફ કરીને ઘોવી. અદામને છોલી આડા બે કટકા કાપીને ઘોવી. કાંદાને છોલી વધારના જેવા પણ બારીક સેવ જેવા કાપવા. ગોસ્તને સાફ કરી તેના માફકસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ઘોઈ સાફ તપેલીમાં દાઢ શેર પાણી તથા એક તોજો નીમક સાથે ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી માહેનું પાણી બળી ગયું હોય તોય ગોસ્ત નરમ થયું નહી હોય તો ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યું કરી તે ગરમ થાયને માહે રેડી ગોસ્ત ચરીને બરાબર નરમ થાય અને એક પાથર જેટલો રસ રહેને ઉતારીને માહેથી ગોસ્તને જુડું કાઢી લેવું. ચોખાને ચુંદ્રી સોજી ઘોષને કલઘ ભરેલી હિલા ધાટની ગંજ્યા તપેલીમાં દાઢ શેર પાણી રેડી માહે એક તોજો ધી નાખીને ચુલા પર ઉંઘાડું બળતે મુકવું અને એક કકરો પડેને તેમાં ધાયલા ચોખા તથા બે તોજા નીમક નાખવું અને આવલ નરમ નહી પણ અર્ધકચરા થાયને ઘૂર્ત ઉતારી પાડી સોજાં બોયાને એક ખાલી તપેલી પર મેલી તેમાં આવલને ઝોસાવી બધું પાણી નીકળી જાય પછી સાફ કચરાટમાં પાયરીને વખાતા કરવા. પછી આવલવાળી ખાલી તપેલીમાં બધું ધી કકડાવીને તેમાં પેહલે અદામ દરાખને જુડું જુડું તળાને કાઢી લઘ ધીમાં કાંદાને લાલ તળવો. દહીને ભાંજીને તેમાં ગોસ્તને મેળવવું. ત્યારબાદ આવલની ઉપર લીંચુના રસ સાથેની કેસરને ફરતી નાખીને પછી ધી સાથેજ કાંદો નાખી બાકીનો અધો

સામાન તથા દહી સાથનું ગોસ્ત નાખી છેલ્લે ગોસ્તનો રસ રેડીને ચાવલ ભજ્યમણે ભાગે નહી તેમ હલકે હાથે તેની ઉપર નાખેલા બધા સામાન ચમચથી તેમાં ભેળાને કાંદા તળેલી તપેલીમાં એ બધું ભરવું. પછી ઘઉંના આટાને પાણીથી રેટલીના આટા જેવા બાધીને તેનો એક ઇંચ જેટલો બદો વીટો કરીને તેને તપેલીના કાંચા ઉપર ફરતી મુકી છેડા મેળવીને પછી તેની ઉપર ઢાંકણને ચડું મુકી દાબીને ખેસાડી દઈ ચુલે મુકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણ પર વધારે ઇંગાર રાખી પંદર મીનીટ પછી ઉતારવું. એમ આટાથી ઢાંકણને તપેલી સાથે ખીડી લીધા વગર અમથુંજ અપટ ઢાંકણ ઢાંકીને પણ પલાવ થાય છે. ઘણો પલાવ કરવો હોય તો તેને માટે ઉપલે હીસાએજ ગોસ્તનો રસ રાખવો નહી. કારણ ઘણા પલાવને તૈયાર થતાં કાંઈ ઘણો વખત લાગશે નહી અને તેથી વધારે રસ હશે તો તે બધો બળે તેટલો વખત ચુલે રેહતાં પલાવ પોચા થઈ જશે, તેટલા માટે તેનાં પ્રમાણમાં ધારીને રસ આછો રાખવો ભેદાયે. જરાસાલ કરતાં પલાવ ૩ જમમાં દીલ્હીના ચોખા છાપેલા છે તે જાતના ચોખાનો પલાવ વધારે સારો થાય છે.

પલાવ ૨ બે.

સોણું કુમળું નરળું ફરખે ગોસ્ત હઠી રતલ લેવું અને તેમાંથી પાણી રતલ જેટલું નકી ગોસ્ત જુડું કાઢી આંચે ચોપડીમાં ક્વાળ દમોરી છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો ખીજો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે દમોરી ક્વાળ બનાવીને તળવા અને બાકી રેહલાં બધાં ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી આંચેજ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી તે મુજબ પણ જરાં વગર પકાવવા મુકવું અને ગોસ્ત ચરવા આવેને સેજ મોટા સોજ દાઢ શેર પટેટાને છોલી ઘાઇને અંદર આખાજ નાખવા અને ગોસ્ત તથા પટેટા ચરે અને એક પાથેર જેટલી ગ્રેવી રાખીને ઉતારવું. પછી ઉપર પેહલા પલાવમાં લખ્યા જેટલેજ ખીજો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત બદામ દરાખ તથા ગોસ્ત લેવું નહી અને તેજ રીતે બધું તૈયાર કરી અર્ધકચરા ખાંડેલાં આવલને તેટલોજ વખત કચરોટમાં વખાતા રાખ્યા પછી તેજ રીતે તેમાં રાંધેલું ગોસ્ત તથા દમોરી ક્વાળ બધું બરાબર ભેળાને તેજ પ્રમાણે આંચે પલાવ તૈયાર કરવો. બે મરઘીનો પલાવ કરવો હોય તો મળહનાં બે ફરખે હાફકાઉલ લેવાં અને આંચે ચોપડીમાં

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ સમારી કટકા કાપીને ગોસ્તને બદલે એ મરઘીને ઉપર મુજબ પટેટામાં ખાંડ પકાવવું અને એજ રીતે બાકીનો બધો સામાન લઈને એ મરઘીનો પલાવ પકાવવો. દુધ નાખીને પલાવ પકાવવો હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘીને પટેટા સાથનું પણ તતરાવેલું શ્રેયી વગરનું ખાંડ પકાવવું અને ઉપર મુજબ આવલમાં બધો સામાન ભેળાને તપેલીમાં ભરીયા પછી ઘાંગારે દમ પર મેલતી વેળા સોજી તાજી ભેંસનું દાઢ પાથર દુધને પલાવની ઉપર તપેલીમાં બધે ફરતું રેડીને પછી પલાવને તૈયાર કરવો. પણ એમાં શ્રેયી નખાશે નહીં તેને ભાગનું કાંદો તળવામાં પાથર નેટલું ધી વધારે નાખ્યું. અન્ન-ફળ-શાક ખાનાર માટે પલાવ કરવો હોય તો ગોસ્ત મરઘી અથવા કવાબ મુદલ બનાવવું નહીં પણ બાકીનો બીજો બધો સામાન ઉપર મુજબનોજ લઈ દહીં તથા દુધ ભેડ નાખીને એ પલાવ મળાડનો ઉપર મુજબ બનાવવો. ઉપરોક્ત કાષ્ટની પલાવ મીઠો કરવો હોય તો દહીંમાં એકથા દાઢ પાથર નેટલી સોજી ખાંડ ભેળવી.

પલાવ ૩ બે.

દીલ્હીના ચોખા માપેલા ડીપરી ૨, મળાડનું ફરયે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૨૦, મોટા પટેટા શેર ૨, સોજી કાણુ દહીં તાજી સોજી બનકીનું અથવા સાગરનું ધી દરેક શેર ૧, કાંદા શેર ૧, આડુ તોળા ૨, મસાલો ગરમ ચોપડીમાં છાપેલો છે તે તોળો ૧, સોજી ખરી કેસર તથા લસણ દરેક તોળો ૦, લીંબુનો રસ નાના ચમચી ૩, ધાણાજીરોનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દસેલી હળદર મરી તથા આખું જીરું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કાયમીર કુટી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક અથ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં દહીં જીદી જીદી છ રીતથી બનાવવા છાપેલું છે તેમાં દહીંની મેળવણીથી બનાવવાનું છે તે પ્રમાણે પણ દોઢ શેર દુધને બાળીને એક શેર નેટલું કરીને તેનું દહીં પલાવ બનાવવાની એક દીવસ આગમચની સાંજનાં બાંધવું. તે પછી બીજે દીને આએ ચોપડીમાં સેકીને હુંદલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે કેસરને મળાડની કકરી સેકીને લીંબુના રસ સાથે કોડીનાં વાસણમાં મેળવીને ઢાંકી રાખવી. કાયમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંનાં ડીચકાં કાઢીને

ધોવું અને આદુ લસણને છાલી એ બધું તથા જીરું પાતા ઉપર પીસીને તેમાં હળદ, મરી તથા ધાણાજીરુંનો મસાલો ભેળવો. પટેટાને છાલી બધે કટકા કાપીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. કાંદાને છાલી વધારના કાંદાની કાની ખારીક સેવ જેવા કાપવા. ગોસ્તને સોજી કરી તેના વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. ત્યારબાદ તદન કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજ્યા તપેલીમાં બધું ધી કકડાવી તેમાં પટેટાને શીકા લાલ તળા ખાંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને પછી માહે કાંદાને શીકા લાલ તળાને ઉતારી પાડી ચમચથી કાઢીને મોટી રકાખીમાં મેલી સેજ ઠંડા પડેને હાથવડે ભચ્ચડીને લુકો કરવા. પછી દહીમાં પાણી હોય તેમાંથી કાઢીને ચમચુંજ દહી તોળીને તે પોણે શેર લેવું અને તેમાં કાંદાનો અડધો લુકો, દોઢ તોળો નીમક, બધા પીસેલો સામાન તથા કાંદા તળેલાં ધીમાંથી એક નાના ચમચા જેટલું ધી નાખી બધું મેળવીને કોડીનાં વાસણમાં દોઢથી બે કલાક આથી રાખ્યા બાદ પેલાં કાંદો તળેલી તપેલીમાંનાં ધીને પાછું ચુલે મેલી કકડેને તેમાં મસાલા સુધાંજ આંચેલું ગોસ્ત નાખી ચમચથી મેળવીને ચવારનવાર ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને મસાલો બરાબર લુંજાયને સવા શેર ગરમ પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીએ બળતે રાખવું. પણ ખાણી બળા જવા આવે તોય ગોસ્ત નરમ થયું નહી હોય તો ઢાંકણ પર પાણી આપતાં રહી માહે તે રેડ્યા કરવું અને ચરવા આવેને બાકીનો તળેલા કાંદાનો લુકો તથા ગરમ મસાલો માહે ભેળાને બરાબર નરમ અને જરા ઝેવી સાથનું થાયને અંદર પટેટા ભેળવા. પણ એ રીતે ગોસ્તને પકાવવા મુક્યા પછી ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી આંચે ચોપડીમાં ચાવલ બાકીને આંસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે પકાવવા મુકવા અને નરમ નહી પણ અર્ધકચરા થાયને સાફ બેતામાં આંસાવી બધું પાણી બરાબર નીકળી જાયને કલઈ ભરેલી કચરોટમાં દોઢ કલાક વખાતા રાખ્યા અને ઉપર લખ્યા મુજબ ગોસ્ત ચરીને તૈયાર થાયને બાકીનું અડધો શેર દહી લઇ તેમાં લીંબુના રસ સાથની કેસરને બરાબર મેળવીને પછી એને ચાવલમાં ભેળીને તપેલીમાંનાં ગોસ્તની ઉપર પાંચરીને સરખા મુકવા. પણ તે પછી અંદર ચમચ ફેરવીને ગોસ્તની સાથે ચાવલને ભેળવા નહી અને હેઠે લાગે નહી માટે બે ચમચના સાદા ડાંડાને તપેલીમાં અડધેડી સાંચે દેડે સુધી આડા

ખોસીને મુકવા અને તપેલીની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર જરા વધારે અને હેઠે સેજ ધંગાર રાખી આવલ બરાબર ચરેને ઉતારી ગોસ્તની સાથે આવલ બેળાય નહીં પણ ગોસ્ત હેઠે રેહ અને આવલ ઉપર આવે તેમ મોટી ચમચથી સંભાળીને કાઢવા. એ પલાવનું ગોસ્ત મળહતું રસરસતું રેહ છે માટે એ આવલ એમ લુખાજ ગોસ્તની સાથે ખાવાને ઘણા સારા લાગે છે. એ દીલ્હીના ચોખા પતળા અને જીરાસાલ ચોખા કરતાં લાંબા આવે છે પણ પકાવ્યા પછી હોય તે કરતાં લગભગ હદી ગણા લાંબા એ ચોખા થાય છે અને એ ચોખાને તાલીમખાનના દીલ્હીના આવલ કેહ છે.

પલાવ ૪ થી.

સોજ જીતા કણકી વગરના ચોખા બારીક જીરાસાલ ચોખા માપેલા ટીપરી ૧, સોજું નરનું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, મોટા પટેટા શર ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શર ૦૫, સોજ નવી ચણાની દાળ તોળા ૩, નીમક તોળો ૧૫, આદુ તોળો ૦૫, લસણ તોળો ૦૫, એળચી; લવંગ; તંજ; શાહજીર; કાળાં મરી; ત્રીફળ તથા બાદીયાન દરેક વાળ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સોજું મોટું નાળીયેર ૧.

ચણાની દાળને સોજ ધોઇને ત્રણ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પટેટાને છોલીને આખાજ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. નાળીયેર અમણીને થોડું થોડું ગરમ પાણી નામતાં જઈ બે વખત મળીને બે પાશર જેટલું દુધ કાઢીને ગાળવું. બધા ગરમ મસાલાને જાહેા છુંદવો. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તને સાફ કરી માફક-સરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પછી કાંદાને છોલી વધારેની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી સોજ તપેલીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી ગોસ્ત તથા નીમક બેળી બે શર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ગોસ્ત સેજ નરમ થાયને પટેટા નાખવા અને બધું બરાબર ચરીને એક શર જેટલી ટ્રેવી રેહને ઉતારી ટ્રેવી એકાદી લાગે તો માહેથી પટેટા તથા ગોસ્તને જીડું કાઢી લઈ ઘટે તેટલું માહે કકડવું પાણી રેડીને એક શર જેટલી ટ્રેવી કરવી. ત્યાર બાદ ચોખાને ચુંદી સોજાં ધોઈ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ચણાની દાળ, બધા ગરમ મસાલા તથા ગોસ્તની ટ્રેવી ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને ચોખા જરા નરમ થઈ

ત્રેવી સુકાય ત્યારે નાળીયેરનું દુધ રેડી માહેં ગોસ્ત તથા પટેટા ભેળાને દમ પર રાખવું અને દુધ સુકાઇને પલાવ તૈયાર થાયને ઉતારવું. ગમે તો તાજાં ચાર બાફેલાં ઇડાંને છોલી ઉભા બધે કટકા કાપીને પલાવ દમ પર મુકતી વેળા એ પાણી અંદર નાખવાં. એજ રીતે એક ફરથે પાણી કુમળી મરઘીના સમારીને સાફ કીધેલા કટકાને ગોસ્તને બદલે પટેટામાં એ પકાવવા. વધારે પલાવ બનાવવાનો હોય તો તેનાં પ્રમાણમાં ત્રેવી તથા નાળીયેરનું દુધ હમેશાં એણુંજ લેવું જોઇયે. કારણ એ બેઉ વધારે પડ્યાથી પછી ચાવલ ખીર જેવા નરમ થઇ જશે. નાળીયેરનાં દુધને બદલે ગમે તો સોણું ભેંસનું દુધ દોઢ પાથેર લેવું. પાણી વધારે સારો પલાવ કરવો હોય તો દોઢ પાથેર ભેંસનાં દુધને ગરમ કરી તેમાં ખમણેલું નાળીયેર નાખી ચોળીને દુધ કાઢી ગાળીને એ લેવું.

પલાવ ૫ મો.

દીઠીના ચોખ્ખા ટીપરી ૨, કાંદા શેર ૫, સોણ કુમરી ફરથે મરઘી ૧ ના કટકા અથવા કુમળી ફરથે સોજા નર બકરાનાં ગોસ્ત રતલ ૧૫ ના વજનસરનાં ચોટા કટકા, ઘી શેર ૧, ઘરનું બાંધેલું પાણી વગરનું સોણું કઠણ દહી શેર ૧૦, ખાંડ; નવી બદામની ખીજ તથા નવી કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૧૦, શાહજીર; કેરવેસીદ તથા નીમક દરેક તોળા ૧૫, તજ તથા લવંગ બેઉ મળી તોળા ૧૫, નવું જીરું તથા લસણ દરેક તોળા ૧૦, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળા ૧૦, સોણ ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે. રૂપાંતી એઆંતી ભાર, તાજાં ઇડાં ૪, લીંબુ ૩, કોથમીર કુડી ૩ નાં પાદડાં તથા ચોટાં લીલાં મરચાં ૩.

ચોખ્ખાને ચુંડી સોજા ઘાઇ અડધા તોળા નીમક નાખી અર્ધકચરા બાફેલા રાંધીને સાફ બેાયાંમાં આસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને સોજા કલક ભરેલા ખુનચામાં ઢગળો કાઢવો અને હુસરને સેકી એક લીંબુના રસ સાથે ભેળીને પછી ચાવલ ભાગે નહી તેમ તેમાં મેળવીને પછી ચાવલને પાંચરીને વખાતા રાખવા. બદામને છોલી આડાં બધે કટકા કાપી દરાખને સાફ કરી સોણું ઘાઇ બધાં ઘીને કઠાઈમાં કકડાવીને તેમાં પેહલે બદામને શીકી લાલ કકરી તળીને કાઢી લઈ દરાખને પણ તળીને કાઢી લઈ એકત્રે ભેળવું.

લસણને છોલી જીરું; મરચાં તથા કોથમીરનાં પાદડાં સાથે પીરવું.
 ઝિંજીરને છોલી જયફળ સાથે છુંદવું. શાહજીરું તથા ફરવેસીદને
 ખોખરું કરવું. પછી હઢી શેર કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા
 કાષી પેલાં જેવા તળેલાં અધાં ધીને કલક ભરેલા પાટીયામાં નાખી
 તેમાં ઝેર કાંદાને જરા વધારે લાલ તળી તુર્તજ કઢાઇને ઉતારી
 પાડીને જલદી અધું ધી કાઢી લઇને પછી તળેલા કાંદાને ખોયામાં
 નાખવા અને બીજા એ શેર કાંદાને છોલી ઝેરમજ કાપીને ધીમાં
 કુંકરો અદામી રંગનો તળીને ઉતારી પાડી ઝેર તપેલીની ઉપર એક
 ખોયાને આગમચથી મુકીને તૈયાર રાખી તેમાં તુર્તજ ધી સુધાં કાંદાને
 નાખી અધું ધી નીગગવા દેવું. પછી મરધી અથવા ગોસ્ત જે ઝેરકના
 કટકા તૈયાર કીધેલા હોય તેને સોજી વાઇ કલક ભરેલા પાટીયામાં
 એક પાથેર જેટલું ધી રેડીને તેમાં પેલા કોથમીર મરચાંવાળા
 મસાલાને લાલ તળીને તેમાં મરધી અથવા ગોસ્તના કટકાને ભેળી
 પેલા શીકા તળેલા કાંદામાંથી ચોથા ભાગ જેટલો ઝેરમાં નાખી
 અડધો તોળો નીમક ભેળા પોણા શેર જેટલું પાણી રેડી ધીને અળતે
 મુકી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરવું અને તપેલીમાં
 ઘટે તો ઢાંકણ પરનું પાણી માટે રેડ્યા કરી મરધી યા ગોસ્ત
 ચરીને નરમ થાય અને એક પાથેર જેટલી અંદર ગ્રેવી રાખીને
 ઉતારવું. તે પછી બાકી રહેલાં અધાં ધીમાંથી અડધાં ધીને પકાવ
 માટે તૈયાર કીધેલો અધો સામાન તપેલાંની કીનારીથી થોડો અધુરો
 રહે તેટલા એકઠ્ઠા ભરેલા પાટીયામાં રેડવું અને આવલના ત્રણ ભાગ
 કરી તેમાંના એક ભાગને ઝેર તપેલાંનાં તળીયામાં સરખું પાંચરીને
 પછી તેની ઉપર પેલું મરધી યા ગોસ્ત જે પકાવેલું હોય તેમાંથી
 ત્રીજા ભાગને આવલની ઉપર પાંચરીને પછી પેલા ઘેરા લાલ તળેલા
 કાંદામાંથી ચોથા ભાગ જેટલો મરધી યા ગોસ્તની ઉપર પાંચરવો અને
 તેની ઉપર ચોથા ભાગ જેટલું તળેલું અદામ દરાખ ભભરાવવું. તે
 પછી હઢી સાથે ખાંડ મેળવી તપેલાંમાં મુકેલાંની ઉપર ઝેરમાંથી ત્રીજા
 ભાગ જેટલું પાંચરીને તેની ઉપર ત્રીજા ભાગ જેટલું શાહજીરું તથા
 ફરવેસીદને છાંંટવું. તે પછી બાકી રહેલા આવલના એ ભાગ કરી
 ઉપલીજ રીતે તપેલાંમાં મુકેલાંની ઉપર એક ભાગને મેલીને બીજો
 અધો સામાન ઉપર મુજબ તેની ઉપર મુકીને છેલ્લે ત્રીજું ૫૩ ઝેર
 રીતે ગોઠવ્યા પછી એ લીપ્પુનો રસ કાઢી તેને ઉપરથી તપેલાંમાં ફરવો

છાંટીને તેની ઉપર બધું જોળચી જાયકળ તથા પેલા પેરો લાલ તળેલો કાંદો તથા બાકી રહેલો ખીજો બધો સામાન ભભરાવીને ઉપરથી સરખો નાખ્યા બાદ પેલી ગોસ્ત યા મરઘીની ત્રેવીને તપેલાંમાં મુકેલાં બધાંની ઉપર ફરતી ઝીણી ધારે બધી રેડીને પછી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી પુરતા ઈંગારની ઉપર તપેલાંને રાખવું. પણ હેઠે પલાવ લાગે નહીં માટે અવારનવાર ઢાંકણ ઉઘાડી સાફ ચમચના ડાંડને અંદર મુકેલું ચુંથાય નહીં તેમ ત્રણ ચાર તરફથી હેઠે સુધી ભોંકી લાગીને ડાળ નહીં માટે તપાસ્તાં રેહવું અને તપેલાંમાંના ચાવલ બરાબર ચરેલા ભાગે ચારે તપેલાંને ઉતારી બાકીનાં ઇંડાંને છાલી ઉભા બધે સરખા કટકા કાપીને તેનો સફાઈવાળો ભાગ ઉપર રેહ તેમ પલાવની સપાટીની ઉપર સરખે અંતરે છુટા છુટા જરા દાખીને મુકવા. આજે પલાવ ઘણો સારો લાગે છે.

પલાવ કેસર્યા.

કમોદના ચોખા રતલ ૧, સોણું ધી તથા ખાંડ દરેક શેર ૧૦૦, લાગેલી નહીં પણ તદન આખી સોણ નવી ચણાની દાળ તોળેલી શેર ૦૮, નવી બદામની ખીજ તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક નવઢાંક નીમક તોળો ૧૦૦, સોણ ખરી કેસર; તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦૮.

આખે ચોપડીમાં સેફને છુંદલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને ઇંગારે કકરી સેકી છુટકા કરીને કોડીનાં બાસણમાં બે નાના ચમચા ડાંડાં પાણીમાં મેળવવી તજને ઘણીજ ખારીક છુંદવી. ચણાની દાળ લાગેલી નહીં પણ બધી આખીજ ઉપલાં વજનની લઈ ચુંટી સોણ ઘોઘને ત્રણ કલાક ડાંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢી ગુછીને કોરડી કરવી. આખે વીવીધ બાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની ચીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છાલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપીને સોણ ઘોવી. દરાખને સોણ કરીને ઘોવી. ચોખાને ચુંટી સોણ ઘોઘને પાણીમાંથી કાઢી લેવા. ત્યાર બાદ એક કલછ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજ્યા તપેલીમાં બધું ધી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ઘણો ધુમાડો નીકળે ત્યારે બદામના કટકા નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી ઘણી સેજ બદામી રંગપર આવે કે તુર્તજ તેમાં દરાખ નાખી ફેરવ્યા કરવું અને દરાખ ડુળી આવે કે તુર્તજ કલાઈને ઉતારી

વગર ચોભવે ચમચથી જલદી બધું કાઢી લેવું અને ધીને પાછું ચુલે મુકી તે કકડને તેમાં દાળ નાખીને એમજ ફેરવ્યા કરવી દાળ તળાશે ત્યારે ધીની સપાટીપર તરતી થવા માડશે ત્યારે ઉતારી પાડીને ચમચથી બધી કાઢી લેવી અને એ ધીમાંથી અડધાને એક કપમાં કાઢી લઈ તેને તાલેલું રાખવા માટે ચુલાની આગલ ઢાંકી રાખવું અને તપેલીને પાછી ચુલે મેલી તેમાં ધોયલા ચોખા તથા લવંગ નાખી ચમચથી ફેરવે ફેરવે કરી શીકા લાલ રંગના થાયને તેમાં દોઢ શેર કકડવું પાણી રેડી નીમક, તળેલી દાળ તથા પાણી સાથે ભીનવેલી કેસર નાખી બરાબર ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકવું; ચોખા ચરે અને બધું પાણી સુકાયને ખાંડ ભેળવી અને તેનું પાણી સુકાયને પેલું કપમાંનું પતણું ધી ઉપરથી ફરવું રેડી બદામ, દરાખ તથા છુદેલી તજ ભભરાવી ચમચથી બધું મેળવી ઢાંકીને ચોડો વખત ઇંગારે રાખવું; પણ પલાવ હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ઉંઘાડી આવલ લાગે નહીં તેમ સંભાળથી તળે ઉપર કરવું અને બરાબર સુકો થાયને ઉતારવું; કમોદના ચોખા નહીં હશે તો જુના સોજાં તદન આખા ઝીણા જરાસાલ ચોખાં પણ ચાલશે. એ પલાવ ઘણું સારું લાગે છે.

પલાવ ખાદેશગી.

સોજાં કણકી વગરના જુના આખા જરાસાલ ચોખા માપેલા ટ્રીપરી ૨, ચીનાઈ ખરી શાકર શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; નવી બદામની ખીજ તથા મુકી મોટી કાળી દરાખ ત્રણ મળી સરખે વજને શેર ૦૫, ધી શેર ૦૫, નીમક તોળા ૦૫, એળચી; લવંગ તથા તજ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સોજા ખરી કેસર વાલ ૩, કરવુરી વાલ ૦૫, ઘણું સોજું ગોલાખ પાશર ૦૫.

શાકરને ખોખરી કરીને તેના પતળો નીતરે શીરે દોઢ પાશર કરીને ગાળવો. અને કરવુરીને તદન સાફ પાતા ઉપર ગોલાખમાં પીસીને શીરામાં મેળવવી. આઝે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ તથા પસ્તાંને છોલી બદામના આડા ત્રણ ત્રણ અને પસ્તાંના બે કટકા કાપી ઘોષ નુછી કોરડું કરી કેસરને એક ચમચી પાણીમાં પીસીને તેમાં ખરમોટવું અને દરાખને ઘોષ નુછીને ડરીયા કાઢી એ બધા મેવાને જરા ધીમાં તળવો. આઝે ચોપડીમાં આવલ બાશીને

ઝોસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે ચોખાને ઘોઈ નીમક નાખીને પકાવવા મુકવા પણ અર્ધકચરા થાયને ઉતારી પાકી યોયામાં ઝોસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને કલઈ ભરેલી કથરોટમાં વખાતા કરવા. તે પછી એક કલાક થાય ત્યારે તજનો ઝીણા કટકા કરી બાકીનાં બધાં થીને કલઈ ભરેલી મંજુયા તપેલીમાં કકડવી તેમાં ચાવલ; ઝેળચી; લવંગ તથા તજ નાખી આવલ ભાગે નહી તેમ અવારનવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરવા અને લાલ થાયને નીમક તથા કસ્તુરી ભેળેલા શીરો રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ચાવલ તૈયાર થાયને કાઢ્યા પછી ઉપર તળેલા મેવો ભભરાવવો. કસ્તુરી નહી હશે તો ચાલશે. જરાસાલ ચોખાને બદલે ગમે તો પલાવ ૩ જામાં લખ્યા મુજબનાં દીઠડીનાં ચોખા લેવા. આઝે પલાવ સારો થાય છે.

પલાવ તરકારીનો.

કણ્ઠી વગરના આખા સોજા જુના જરાસાલ ચોખા માપેલા ટીપરી ૧, ઘી; કાંદા તથા પાણી વગરનું સોજું કણ્ઠુ દહી તોળેલું દરેક શેર ૦૧, વટાણાની સીંગના મોટા લીલા રંગના દાણા; છોલેલાં કુમળાં ગાજરનાં; છોલેલાં શકરકંદનાં; છોલેલાં સરણનાં; છોલેલાં પટેટાનાં એ સઘળી તરકારીના પાસા જેટલા કાપેલા પણ ચોરસ કટકા; ખીયાં વગરના કુમળા પતળા ભીંડાની ૦૧ ઇંચ જાડી કાપેલી કાતરીઓ તથા સુકા મોટા ડબલખીન એ દરેક ચીજ તોળેલી નવટાંક, નીમક તોળો ૧૧, ચુંદેલું શાહજીરું તોળો ૧, આદુ તોળો ૦૧૧ છોલીને છુંદેલું, ઝેળચીના દાણા; તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦૧, સોજા ખરી કેસર વાલ ૦૧, સોજું પાકટ નાનું નાળીયેર ૧, સોજું ભેંસનું કુદ શેર ૦૧૧.

ડબલખીનને પુરતાં ઇંડાં પાણીમાં આખી રાત ભીનલી રાખ્યા પછી સહવારે નરમ બારીને છાલ કાઢી એ ફાડ્યાં છુટાં પાકી એ અકેક ફાડ્યાંના આઝા એક સરખા બધે કટકા કાપીને ઉપર લખેલાં વજનના લેવા. ઝેળચીના દાણાને ખોખરા કરવા અને તજ તથા લવંગને ભાંજીને નાના કટકા કરવા. ભીંડાને ઘોઈ ગુછીને ઉપર લખ્યા મુજબની કાતરીઓ કાપીને તેટલીજ લેવી. ગાજરના કટકાને ભાગી જાય નહી તેટલા નરમ બાફવા. વટાણાને નરમ બાફવા.

ખાકીની ખીજી બધી તરફારીને જુદી જુદી ધોષને કોરડી કરવી. દુધના એ ભાગ કરી એકને કોડીનાં કપમાં નાખીને તેમાં કેસરને ભીનવી રાખવી. કાંદાને છોલીને ઘણાજ ખારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી બધાં ધીને કલકલવાળા પાટીયામાં નાખી ચુલે મુકવું અને બરાબર કકડેને મહેલે ભીંડાની કાતરીએ નાખી બદામી રંગની તળીને આંધરાંતી ચમચથી કાઢી લઇને ત્રણડે સુકી તરફારીના કટકાને ક્ષીમાં એકકા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકા બાલ થાયને ઉતારીને કાઢી લઇ તપેલીને પાછી ચુલે મુકી માહે કાંદાને બદામી રંગનો તળા આડુ બેળાને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને કાંદા શીકા બાલ રંગનો થાયને તુતજ ઉતારી પાડીને એક રકાખીમાં કાઢી લઇ ઉંઘાડોજ રાખવો અને જરા ઠંડો પડેને ભચડીને જદા બુકો કરવો. નાળીયેરને ખમણી એક પાણીર ગરમ પાણી સાથે પાતા ઉપર પીસી દુધ કાઢી એ રીતે ખીજી એ વખત એટલુંજ પાણી નાખી એમજ પીસીને એટલુંજ દુધ નીચવીને કાઢ્યા પછી કપડાંથી ગાળવું. ત્યાર બાદ ઉભા ઘાટની મંજીયા તપેલીમાં ચોખાને ચુંદી સોજ ધોષને તેમાં નાખી નાળીયેરનું દુધ તથા નીમક નાખી બધું બેળા ઠાંકીને મધ્યમ બળતે મુકવું અને ચોખા બરાબર ચરે અને અંદરનું દુધ સુકાય ત્યારે દહીમાં પાણી છુટેલું હોય તે બધું કાઢી નાખીને પછી એ દહીને ચોખાની ઉપર ફરવું નાખી ચમચથી મેળવીને ચોડાવાર ધંગારે ઉંઘાડું રાખી અવારનવાર હલકે હાથે અંદર ચમચ ફેરવી. પછી બધું તળાતાં બાકી રહેલું બધું ઘી તથા ખીજો બધો સામાન એ આવલમાં બરાબર બેળાને તેની વચમાં સરખો ખાડો કરી ભીનવેલી કેસરને ચોખાને એ ખાડામાં નાખવી અને બાકી રહેલાં બેસનાં આકાંધાં દુધને પલાવની ઉપર છાંટી જરાવારે ઉતારી માહે કેસર બેળવા માટે હલકે હાથે ચમચ ફેરવીને પછી પલાવ કાઢવો. એ પલાવ મળજનો લાગે છે. એને ગાળકેરીનાં અચાર સાથે ખાવો અને ગમે તો કોઈ પણ જાતની માછલીના અથવા ગોસ્ત યા મરઘીના સોસની સાથે ખાવો.

પલાવ તુવરની દાળનો.

સોજ કણકી વંગરતા આખા છુના ઝીણા જરાસાજ ચોખા માપેલા ટીપરી ૨, નરી ઝીણી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, ઘી; કાંદા

તથા સોજી કંઠે દહી તોળેલું દરેક શેર ૧, શાહજી તોળા ૨, ઝેળચી; લવંગ તથા તજ દરેક તોળા ૧, નીમક તોળા ૦૧૧, સોજી ખરી કેસર વાલ પાંચ ઝેળે એઆની ભાર, દહીલી હળદ સપાટ ભરેલી અમચી ૧.

ઝેળચીના દાણા, તજ તથા લવંગને યોખર કરવું. આઝિ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકી વાટીને કોડીનાં વાસણમાં એ અમચી ગરમ પાણી સાથે ભેળાને ઢાંકી રાખવું. ચોખાને ચુંદી સોજા ઘોષ ઠંડાં પાણીમાં એ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી આઝિ બીવીધ વાંનીમાં આવલ આશીને ઝાસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં ઝેક તોળા નીમક વધારે નાખીને પકારી યોયામાં ઝાસાવવા. દાળને ચુંદી સોજા ઘોષ એ શેર પાણીને ચુલે ચુકી ખુબ કકડેને તેમાં દાળ તથા હળદ નાખીને ઢાંકવું અને દાળ છેક નરમ થઇને અટવધ જાય તેટલી બધી નહી તે પછી આખી રેહ અને નરમ થાય તેવી રાંધીને બીજાં યોયામાં ઝાસાવવી. પછી કાંદાને છોલી વધારતી કાતી ખારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં બદામી રંગના તળાને અંદરથી અડધું ધી જુદું કાઢી લેવું અને કાંદા સાથે આજી-રહેલાં ધીમાં શાહજી, ઝેળચી, લવંગ તથા તજ નાખી સેજ જુલને ઉતારી પાડવું અને દહીમાંનું પાણી કાઢી નાખીને દહીમાં કેસરને બરાબર મેળવી આવલમાં પેલું પોણા તોળા નીમક નાખી બેઢને ભેળાને માહે કેસર સાથનું દહી તથા તપેલીમાંના ગરમ મસાણા નાખી આવલ દાળ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અમચે બધું બરાબર મેળવીને ધીવાળા તપેલીમાં બધું ભરીને મજાલમાં ઘોતાં કપડાંને પાણીથી ભીનવી જરા નીમવીને આવડું કરી પલાવની ઉપર તપેલીની અંદર ચુકીને ઢાંકણ ઢાંકી થોડીવાર ધીમી આઝિ રાખવું અને કાડું ખસેડીને તપાસી દહીનું પાણી સુકાયને પેલું કાંદામાંથી કાઢી લીધેલું ધી ઉપરથી ફરુ રેડી ઢાંકણપર તથા હેઠે થોડા ઇંગાર રાખી દમર ચુકી થોડે વારે ઉતારવું.

પલાવ ધુખરાયલો.

સોજી નરનું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૨, સારી જાતના મોટા પટેરા શેર ૨, મોટા કાંદા શેર ૧૧, ધી તથા સોજી પાણી વગરનું

કકણુ દહી તોળેણું દરેક શેર ૧, દીલ્હીના ચોખ્ખા માપલા ટીપરી ૨, નીમક તોળા ૪, આદુ તોળા ૦૧૧, તજના અકેક ઇંચનાં કટકા; ઝેળચી તથા લવંગ દરેક તોળા ૦૧, સોજી ખરી કેસર તથા સુકું લસણુ દરેક તોળા ૦૧, ઘઉંનો આઠો તોળા ૫, આફલાં છડાં ૫, લીંચુ ૩ નો રસ.

ચોખ્ખાને ચુટી સોજી ઘાઇ બધું પાણી કાઢી નાખીને કોરડા કરવા. પટેરાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. કોડીનાં કપમાં લીંચુનાં રસમાં કેસરને ભીનવવી. ઘઉંના આટાને ઠંડા પાણીથી કકણુ જેવો બાંધવો. આદુ લસણુને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ઘોવું. કાંદામાંથી પાથેરનાં વજનનો એક કાંદો જુદો કાઢી તેને છોલીને હેઠેનાં મુળાયાં આગલથી જરા કાપવો અને મુડાં તરફના કાંદાને આડધો આડો સફાઇથી સરખો કાપીને કાઢી નાખવો અને હેઠેના કાંદાને સફાઇથી વચમાંથી બધા કોતરી કાઢી નાખીને ૦૧ ઇંચ જડું કોડીયું થાય તેમ કરવું. પછી બાકી રહેલા બધા કાંદાને છોલીને વધારના કાંદાની કાતી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાંથી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જેટલું ધી જુડું કાઢી રાખવું અને બાકીનાં બધાં ધીને કલક ભરેલા મોટા પાટીયામાં નાખી તેમાં કાંદાને બદામી રંગના તળી માહે આદુ લસણુ વધારી ગોસ્ત તથા નીમક ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી સમચથી મેળવવું. પણ લાલ કરવું નહી. પછી ત્રણ શેર પાણી રેડી ઢાંકીને મધ્યમ બળતે રાખવું અને ગોસ્ત ફાટેને પટેરા નાખવા અને તે ચરેને અંદરથી કાઢી લઇ ગોસ્તને બરાબર નરમ થવા દેવું. જે અરસામાં અંદરનું પાણી ઝાાછું થાય તો ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને તે અંદર રેડ્યા કરવું અને ગોસ્ત નરમ થાયને માહેથી બધું કાઢી લઇને પટેરાની સાથે મુકવું અને તપેલીમાંની શેવીને ભરી જોઇ તે સવાયે શેર જેટલી નહી હોય તો પછી માહે ગરમ પાણી ઉમેરી એટલી કરીને તપેલીને ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી અંદર ધાયલા ચોખ્ખા તથા ગરમ મસાલા મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. ચોખ્ખા સીજે અને માહે પાણીનો પસરાત સેજ હોય ત્યારે દહીમાં પાણી હોય તે બધું કાઢી નાખી બરાબર ભાંજીને પછી તેમાં લીંચુના રસ સાથની કેસર ભેળાને એ બધું ચાવજામાં મેળવીને પછી આફલાં છડાંને ઓલી ઉભાં બધે કટકા

કાપીને ગોસ્ત તથા પટેરા સાથે એને પણ આવલમાં સંભાળથી મેળવવાં અને બાંધેલા ઘઉંના આટાનો અંગોઠા જેટલો પતળો સરખો ગોળ વીટો કરી તપેલીને ઉતારીને એને કાયાની ઉપર સફાઈથી સરખો વળગાવીને મુઠી કાંદાનાં કોડીયાંમાં પેલું એક ચમચી ધી નાખી તેમાં ધંગારનો એક ગાંગડો મેલી આવલની સપાટીની વચમાં ખાડો કરીને તેમાં મુઠી કાંદામાંથી જરા ધુખર નીકળે ત્યારે પેલા કાંથા પર મુકેલા આટાની ઉપર ઢાંકણને દાખીને ચપટ ચઢું એસાડી ધોમી આંચે પાંચ સાત મીનીટ રાખ્યા પછી તપેલીને ઉતારી ઢાંકણ ઉંચકીને આટો તથા પેલા કાંદા માહેથી કાઢી નાખવું. એ પલાવ ઠીક લાગે છે.

પલાવ પાણી વગર પકાવેલો.

તાલીમખાનના દીલ્હીના ચોખા શેરીયાંથી માપેલા શર ૧, હલવાંનના જેવું તદતજ કુમળું પણ મળાઉં નરતું ફરચે ગોસ્ત રતલ ૨, સોજી કાણુ દહી તોળેલું શર ૨૧, સારી જાતના મોટા પટેરા શર ૨, કાંદા શર ૧૧, ધી શર ૧, નીમક તથા સોજી જાડું રસદાર આડુ દરેક તોળા ૩, તજના આકેક ધન્ય જેટલા કટકા તોળા ૨, મોટી કળીનું લસણ તથા એળચી દરેક તોળા ૧, લવંગ તથા સોજી ખરી કેસર દરેક તોળા ૦, કોથમીર કુંડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૫, ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

આડુ લસણને છાલી છુંદી તેનો રસ કાઢી લઈ છુંદામાં નાના બે ચમચા ઠંડું પાણી રેડીને બાકીનો બધો રસ કાઢી લઈ માહે એક તોળા જેટલું નીમક મેળવી ગોસ્તને સાફ કરી દોઢ ધન્ય જેટલા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ઘોષને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં આડુ લસણના રસ સાથે ભેળી ઉપર ગ્રીણું કપડું બાંધીને બે કલાક આથી રાખવું. ચોખાને ચુંગ્રી સોજા ઘોષ એને પણ પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખવા. પટેરાને છાલી આખા રાખી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. દહીમાં કેસરને ભેળવી. કાંદાને છાલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઉપલો બધો સામાન ભરતાં ઉપરથી બે ધન્ય જેટલું ખાલી રહે તેટલા મોટા તદતજ કલઈ ભરેલા સાફ પાટીયામાં બધું ધી નાખી તેમાં કાંદાને કકરો. બદામી નંચનો તળીને ઉતારી પાડી ઉંધાડો રાખવા અને ઠંડો થતાં મળાઉં લાલ

યાય ત્યારે ઢાંકવો. એળચીનાં મોઢાં જરા ઉઘાડવાં. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને ખારીક કાપવું. દહીમાં કેસર ને એળચી ભેળવી. પછી ગોસ્તને આથીયાને એ કલાક યાય ત્યારે ઘઉંનો આટો આસરે સાતેક તોળા જેટલો લઈ તેને ઉપર પલાવ ધુખરાવણો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખાંધીને તેમાં લખ્યા કરતાં એનો સેજ જલદી વીટો કરીને મુકવો અને ચોખ્ખાને પાણીમાંથી કાઢીને તેમાં કેસર સાથનું દહી તથા બાકી રહેલું એ તોળા નીમક મેળવવું અને કાંદાવાળી તપેલીમાં આપેલું ગોસ્ત તેમાંના રસ સાથેજ નાખી તેમાં બધો મસાલો ભેળાને પછી ચોખ્ખા ભાગે નહી તેમ એમાં દહી સાથના બધા ચોખ્ખા બરાબર મેળવીને ઉપરની સપાટી સરખી કરીને પછી પટેટા અંદર ભેળાય નહી તેમ સપાટીની ઉપર જરા દાખીને બધા પાથે પાથે ગોઠવી પેલા આટાના વીટાને તપેલીના કાથાની ઉપર સફાઈથી મેલીને તેની ઉપર તદનજ કલઈ ભરેલું ઢાંકણ ચઢું મુકી દાખીને વળગાવી લઈ બીજા બે કલાક ઢાંકેલી તપેલી રેહવા દેવી. ત્યાર બાદ આખી તપેલીની હેઠે બરાબર પંથરાવલા ઇંગાર રેહ તેટલા મોટા ચુલામાં ગામઠી ડોલસાના સળગાવેલા પુરતા તૈયાર રાખેલા ઇંગાર પાંચરીને મેલીને ચુલા ઉપર તપેલી મુકવી અને હેઠે લાગી જાય નહી માટે અડધો કલાક યાય પછી આટો ચુંથાય નહી તેમ છરી વડે સંભાળથી ઢાંકણું ઉપાડીને કાઢવું અને પટેટા ભાગે ચા ચુંથાઈને પલાવમાં ભેળાય નહી તેમ સંભાળથી હેઠે સુધી તપેલીમાં ચમચ ફેરવી પલાવને અળગો કરીને પાછું ઢાંકણું ઢાંકી એજ રીતે અવારનવાર તપાસ્તાં રેહવું અને ગોસ્ત તથા ચોખ્ખા બધું બરાબર ચરીને પલાવ તૈયાર થાયને ઉતારવો.

પલાવ માછલીનો.

કણકી વગરના આખા સોળાં ખારીક જુના જરાસાલ ચોખ્ખા માપેલા ટીપરી ૧, ઘી શેર ૦૮, કાંદા શેર ૦૮, મોટો તાંબે છંમણો ૧, તાંદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલી ભરેલા ચમચી ૨, દલેલી હળદ તથા આખું જીરું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોઢાં મુકાં મરચાં ૩ થી ૪, એળચી તથા લવંગ દરેક ૭, કોથમીર છુટી ૪, તજનો કટકો ઇંચ ૧, સોળું મોટું પાકટ નાળાયેર ૧, નીમક ખપ મુજબ.

નાળાયેરને ખમણી ચાર ભાગ કરી ત્રણ ભાગમાં થોડું ઠંડું પાણી ભેળાને એક પાથેર દુધ કાઢવું અને કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં

સાથે પાદડાં લઈ ઘોઘને બાકી રહેલા એક ભાગ નાળાયેર સાથે બધો મસાલો તથા કોથમીર મરચાંને બારીક પીસવું. માછલીને સમારી કટકા કાપી નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા બાદ ચોખ્ખાને આટો લગાડીને સોજી ઘેવી. પછી કલઈ ભરેલી સોજી તપેલીમાં પાથેર ધી કકડાવી તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી લાલ તળાને માટે માછલીની કટકીઓ તથા અડધો તોળો નીમક નાખી ચમચથી 'રાખર મેળવી પાણી શેર ઠંડું' પાણી રેડીને બળતે મુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારીને રસમાંથી કાઢી લઈ તપેલીમાં રસ રેલવા દેવો. ત્યાર બાદ ચોખ્ખાને ચુંડી સોજાં ઘોષ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમાં બાકીના પાથેર ધીમાં બદામી રંગનો તળાને તેમાં ચોખ્ખા નાખી ભુંજીને નાળાયેરનું ડુધ તથા માછલીનો રસ રેડી એક તોળો નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી બળતે મુકવું અને ચાવલ ચરવા આવેને ઉપર માછલીની કટકીઓ મેલીને દમપર રાખવું. પછી કદાચ ચાવલ ચરે નહીં તો ઉપર જરા પાણી છાંટવું અને સીજે પછી માછલી મુકીને તૈયાર કરવું. છમણાને બદલે બીજી સારી જાતની તાજી માછલીના કટકા અથવા સમારેલી કોળમી એક છમણા જેટલું લઈને તેનો પથુ એજ રીતે પલાવ બનાવવો.

પલાવ મીઠો સાદો.

સોજા જીતા કણકી વગરના ચોખ્ખા ઝીણા જીરાસાલ ચોખ્ખા રતલ ૧, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૦૫, ધી રતલ ૦૫, નવી કીસમીસ દરાખ શેર ૦૫, સોજાં લવંગ ૩૦, દલેલી હળદ સપાટ એટલે કાપેલી ભરેલી ચમચી ૧.

દરાખને સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી અને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવીને તેમાં તળાને ઉતારી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈ ધીને તપેલીમાં ઢાંકી રાખવું. પછી ચોખ્ખાને સોજા ઘોષ ઠંડાં પાણીમાં બે કલાક ભીતવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને આંમિ વીવીધ વાંનીમાં ચાવલ બાકીને ઝોસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે નીમક નાખીને ચોખ્ખાને પકાવવા મુકવા અને બરાબર નહીં પથુ અર્ધકચરા ચરેને ઉતારીને પાયામાં ઝોસાવવા. ત્યાર બાદ દરાખ તળેલી તપેલીમાંનાં ધીને ચુલે મુકી તેમાં લવંગને જરા તળાને ઉતારી

પાડી તેમાં હળદ ભેળા ચાવલ તથા ખાંડ નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકીને પાછું ચુસે ધીમી આંચે મુકવું, પણ પલાવ ડાબે નહીં માટે અવારનવાર સંભાળથી ચાવલ ભાગે નહીં તેમ ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને ચાવલ બરાબર ચરેને ઉપર જરા પાણી છાંટી દરાખ ભભરાવીને ચમચથી ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર તેમજ હેઠે થોડા ધંગાર રાખી દમપર મેલી અવારનવાર ઉપર મુજબ ચમચ કરવી અને તૈયાર થાયને ઉતારવું. એ પલાવ મજાહનો થાય છે. ગમે તો ઉપર મુજબ ચાવલને અર્ધકચરા ઓસાવેલા રાંધવાને બદલે ચોખ્ખાને સોજા ઘાઉંદરાખ તળા કાઢ્યા પછી ધીમાં નાખી ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બદામી રંગના થાયને અંદર લવંગ નાખી એમજ ફેરવ્યા કરી ચોખ્ખા શીકા લાલ રંગના થાય પછી ચોખ્ખા જુના હોય તો પાણી દોઢ શેર અને નવા હોય તો એક શેર રેડી નીમક દોઢ તોળો તથા હળદ નાખી એ ચાવલને અર્ધકચરા પકાવવા, જેમ થતાં પાણી સુકાય અને અર્ધકચરા થયા નહીં હોય તો પછી ખીજી ગરમ પાણી છાંટી અર્ધકચરા કીધા પછી ઉપર મુજબની ખાંડ ભેળીને ઉપલીજ રીતે એ ચાવલને તૈયાર કરવા.

પલાવ વેંગણાંનો.

સોજા જુના ઝીણા કણકી વગરના આખા જીરાસાલ ચોખ્ખા માપેલી ટીપરીને ૧; ઘણી નાની જાતના કુમળાં ત્રણ ઇંચ જેટલાં લાંબાં અને તેનાં પ્રમાણુ મુજબનાં પતળાં સોજાં વેંગણાં શેર ૧૧, ધી શેર ૦૧, કાંદા શેર ૦૧, નવાં સુકાં કોપરાંના બપ્પે ઇંચ જેટલા કટકા નવટાંક, આડુ તોળો ૦૧, આખા ધાંણ તથા શાહ જીરું દરેક તોળો ૦૧, આખાં કાળાં મરી; સુકાં મરચાં; તજના કટકા તથા હળદ દરેક વાલ ૫ એટલે એઆની ભાર, લસણની છુટી કળી ૭, નીમક અપ મુજબ.

કાંદાને છેલ્લેને બારીક સેવ જેવા કાપી બધાં ધીને કલકવાળા પાટીયામાં કકડાવી તેમાં કાંદાને કકરા તળીને આંધરાંની ચમચથી રકાખીમાં કાઢી લઈ ભચડીને ભુકા કરવો. અને ધીમાંથી અડધાંને એક કપમાં કાઢી પતળું રાખવા માટે ચુલા આગલ મુકવું. આડુ લસણને છેલ્લું. કોપરાંના કટકાને કીકરાં ઉપર ધંગારે બરાબર ભુંજવું અને તળેલા કાંદાને જુદા રાખી બાકીના બધા સામાન

સાથે સાફ પાતા ઉપર કોપરાંને પણ આરીક પીસીને પછી કાંદ, તળેલાં ધીમાંથી નાના ત્રણ ચમચા જેટલું ધી કઠારમાં નાખી તેમાં મસાલાને ચુલે ધીમી આંચે મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી મસાલાનો તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ઉતારીને તળેલા કાંદાના ભુકામાં નાખી માહે સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખીને બધું બરાબર મેળવવું અને વેંગણાંને સોજાં ધોષ નુછીને ડીચકાં તથા ઉપરની ટોપી કાઢી નાખી વેંગણાંને હેઠેથી ઉભાં ચાર ચીરમાં કાપી ઉપરનો થોડો ભાગ વળગેલો રાખવો, તે ચીરવો નહી. પછી એ વેંગણાં જેટલાં હોય તેટલા મસાલાના ભાગ કરી ચીરેલા ભાગમાં ઉપર સુધી મસાલો ભરી ફાડચાં છુટાં રેહ નહી માટે દાખીને સરખા આખાં વેંગણાં જેવાં કરી હેઠેથી છુટું પડે નહી માટે ઝીણા દારાનાં એ આંટા મારીને બાંધી લેવું. ત્યાર બાદ ચોખાને ચુંટી સોજ ધોષ પાણીમાંથી કાઢી લઘ પેલાં કાંદો તળેલાં તપેલીમાંનાં બાકીના ધીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી ચોખા શીકા લાલ રંગના તળાયને ઉપસેલા ભરેલા નાના એ ચમચા નીમક તથા સવા શેર પાણી રેડી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને આવલ જરા અર્ધકચરા જેવા થાયને ઉતારવું અને એ આવલ તથા મસાલો ભરેલાં વેંગણાં સખાતાં ઉપરથી ચારેક આગળ જેટલી તપેલી ખાલી રેહ તેવી એક તદન કલધ ભરેલી ઉભા ધાટની ગંજા તપેલીમાં આવલમાં પાણી રહેલું હોય તેની સાથેજ અડધા આવલને એ તપેલીમાં હેઠે પાંચરીને મુકવા અને તેની ઉપર વેંગણાં ગોઠવીને આડાં મેલીને તેની ઉપર બાકીના અડધા આવલ એમજ પાંચરીને મુકી અડધા પાશેર જેટલું ગરમ પાણી ઉપરથી છાંટી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ઇંગારે મેલવું અને થોડોવાર થાયને હેઠે આવલ લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉંઘાડી બધું ચુંથાય નહી તેમ હેઠે સુધી ચમચ ખોસીને તપારતાં રેહવું અને આવલ બરાબર ચરે અને વેંગણાં પણ નરમ થાયને પેલાં ચુલા આગલ કપમાં મુકી રાખેલાં ધીને પલાવની ઉપર ફગવું રેડીને જરાવારે ઉતારવું, વેંગણાં જરાખી મોટાં હશે તો ચરશે નહી માટે લખ્યા મુજબનાંજ લેવાં. એ પલાવ મળહનેા થાય છે.

પલાવ શીરાજ.

પલાવ ૩ જામાં લખ્યા મુજબના દીલ્હીના ચોખા અને તે નહી હોય તો પછી સોજા જુના કણકી વગરના આખા જરાસાલ

ચોખ્ખા માપેલા ટીપરી ૨, સોશું કુમળું નરગું નકી ગોસ્ત રતલ
 ૧૧, ધી શેર ૦૧૧, કાંદા શેર ૦૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; નવી
 બદામની ખીજ; જર્દઆલુ તથા મોટી સુકી કાળા દરાખ દરેક તોળા
 ૩, આદુ તોળા ૧૧, એળચી તોળા ૦૧, શાહજીરું; તજ તથા લવંગ
 દરેક તોળા ૦૧, તાબાં ઘડાં ૫, તાંદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા
 નાનો ચમચો ૧, આખાં કાળાં મરીના દાણા ૨૫, જયફળ ૦૧,
 જવંત્રી ૧ જયફળની, નીમક ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ચાવલ બાણીને આસાવેલા છાપેલા છે
 તે પ્રમાણે પકાવવા સુકી અર્ધકચરા થાયને ઉતારીને સાફ બોયામાં
 આસાવી કાઢી પાણી નીકળા જાયને કલધવાળા કચરોટમાં પાંચરીને
 વખાતા મુકવા. એળચી, તજ, શાહજીરું, ધાણા, મરી, જયફળ
 તથા જવંત્રીને જુદું જુદું બારીક છુદવું. બદામ, પસ્તાં તથા
 આરોળા છેલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ
 બદામ તથા પસ્તાંને છોલી ઘોષ કોરકું કરીને બારીક કટકા કાપવા.
 દરાખ તથા જર્દઆલુના ઠરીયા કાઢીને ઝીણા કટકા કાપવા. આદુને
 છોલીને છુદવું. ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ઘોષને
 પછી અડધા રતલનો બારીક ખીમે છુદવો અને બાકીનાં ગોસ્તના
 જરા મોટા કટકા કાપવા. પછી કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા
 કાપી કલધ ભરેલી ઉલા ઘાટની ગંજ્યા તપેલીમાં પાથેર ધીમાં લાલ
 તળી માહે આદુ લસણ વધારીને પછી ગોસ્તના કટકા, છુદેલા ધાણા
 અડધો ભાગ તથા અડધો તોળો નીમક નાખી દોઢ શેર પાણી રેડી
 ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ગોસ્ત બરાબર નરમ થઇ
 પોણા શેર જેટલી થ્રેવી રહેને અંદરથી ગોસ્તને કાઢી લઇ માહે
 પેલા બાફેલા ચાવલ ભેળી ઇંગારે તપેલીને ઉંઘાડી મુકવી અને
 ડાંચે નહીં માટે અવારનવાર ચમચનો ડાંચો ફેરવી ચાવલ નરમ
 થાયને ઉતારવું. ત્યાર બાદ બીજી કલધવાળી સોજ તપેલીમાં નવઢાંક
 ધી કકડાવી તેમાં લવંગને લાલ કરી ગોસ્ત ભેળી તે લાલ થાયને
 પેલા અડધો ભાગ બાકી રહેલા ધાણાને જુદા રાખી બાકીના
 છુદેલા બધા સમાનને અંદર ભેળી ઉતારીને તેના બે ભાગ કરી
 એકને રકાખીમાં કાઢી લઇ બાકીનાં તપેલીમાં સરખું પાંચરીને
 પછી તેની ઉપર પેલા થ્રેવીમાં પકાવેલા ચાવલ પાંચરી હેઠે સેજ
 ઇંગાર રાખી ઢાંકી ઢાંકી તેની ઉપર છુટા છુટા થોડા ઇંગાર મુકી

આસરે અડધો કલાક રાખીને ઉતારવું. તે પછી ઇડાંની દાળને જીદી રાખી સફેદીને ખાવાના કાંટાથી કઠણ કરી ચઢાવવો અને બાકીનાં બધાં ધીને માટી કઢાઇમાં કકડાવી તેમાં ઇડાંની બધી દાળને જીદી જીદી તળીને કાઢી લીધા પછી પેલા બાકી રહેલા અડધા ધાણા તથા ૦૧ તોળો નીમક નાખીને ઉતારી ખીમાને ત્રણ પાશર ઇંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને માહે તે નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકી પાણી સુકાવા આવે ત્યારે ગાંગડા થાય નહીં માટે ખીમાને ચમચથી ભાંજીયા કરીને સુકો જેવો થાયને પેલો બાકી રહેલો તળેલો અડધો મસાલો, બધો મેવો તથા કર્ક ચઢાવેલી સફેદી ભેળી ધણાજ સેજ ઇંગાર પર આઠ દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ ઉતારવું અને ચાવલને દીશમાં કાઢી તેની સમાટી સરખી કરીને તેની ઉપર એ ખીમો પાંચરીને મેલીને પછી તેની ઉપર ઇડાંની તળેલી દાળ ગોઠવવી. મીઠો પલાવ કરવો હોય તો ટ્રેવીમાં પકાવેલા ચાવલમાં છુંદેલી અથવા મેદા ખાંડ નવટાંક ભેળવી. એ પલાવ ઘણો સારો લાગે છે.

પસ્તાં પાક.

ભાંજેલાં ગમડી નવાં પસ્તાં; તાજો મોલો માવો તથા સોજ સફેદ મેદા ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજું કઠણ માખણ શેર ૦૧, એળચી તોળો ૧, જયફળ ૧, ઘણું સોજો ગોલાખ પાઈટ ૧, વેનીલા ઍસેન્સ નાનો ચમચો ૧.

એળચીના દાણાને જાદા યા બારીક ગમે તેવું છુંદવું. જયફળને બારીક છુંદવું. હેઠે પસ્તાં પાપડીમાં લખ્યા મુજબ પસ્તાને ઉલકે હાથે બારીક છુંદવાં. પછી ગોલાખમાં ખાંડ પીગલાવીને કલઇવાળા સોજ પાટીયામાં મલમલનાં કપડાંથી ગાલી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી સેજ આસવાળો શીરો ચાયને ઉતારીને માવો, પસ્તાં તથા માખણને બરાબર મેળવીને હાથ રાખ્યા વગર પુરતાં ઇંગારે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું, પછી હેઠે ડાળને રંગ બળવા દેવો નહીં અને જરા ટાઇટ જેવું થાય ને ખીજો બાકીનો સામાન મેલીને ઉતારવું. ગમે તો વેનીલામાં ગોલાખનાં ઍસેન્સનાં દસ ટીપાં ભેળવાં એ પસ્તાં પાક મજાહનો લાગે છે.

પસ્તાં પાપડી.

પેહલાં નંબરની તદન સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૧૧, ગામઠી ભાંજેલાં સોજાં મોટાં નવા કઠણ પસ્તાં શેર ૧, તાંજે મોલો માવો શેર ૦૧૧, સોજી નવી ગામઠી બદામની ખીજ શેર ૦૧, એળચી તોળો ૧૧, જાપફળ તોળો ૦૧, ઘણો સોજો જોલાબ પાઇટ ૦૧ એટલે કુધ ભરવાનો પાથેરો ભરેલો ૧, વેનીલા ઍસેન્સ નાના ચમચા ૨ (નાની એક સીસી,) જોલાબગુ ઍસેન્સ ટીપાં ૨૦, કઠણ માખણ અથવા સોજી માખણગુ ધી તોળા ૨૧.

જાપફળને ખારીક છુંદવું અને એળચીના દાણાને જાદી ખારીક જેવી પસંદ હોય તેમ છુંદાવવી. પસ્તાંની ઉપર કાંઈ કોટળાં વળગેલાં હોય તે બધાં બરાબર કાઢી નાખીને એના બાર ભાગ કરવા. પછી પીતળની મોટી ખલ તથા બટાને સોજી ઘોષ નુછી કોરડું કરીને તેમાં પસ્તાંને એક ભાગ નાખી ભારથી નહીં પણ હલકે હાથે માહેથી તેલ નીકળે નહીં તેમ છુંદતાં જઈ વારંવાર જલદી જલદી અંદર મોટો ચમચો ફેરવીને તળે ઉપર કરી ચપટાઇ ગયેલાં પસ્તાંને ચમચા વડે ભાંજતાં જાંઘને છુટાં કરતાં રહેવું અને ઘણાંજ ખારીક વવરાં છુંદાય ત્યારે કાઢી લઈ ઘોષ કપડાંથી ખલ તથા બટાને ઘસીને નુછી બરાબર સાફ કરીને પછી પસ્તાંને બીજો એક ભાગ નાખી ઉપલીજ રીતે છુંદી દર વખત નવાં પસ્તાં નાખતી વેળા યાદ રાખીને ખલ બટાને નુછવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ઘોષ નુછી તદન કોરડી કરીને રકાખીમાં થોડો વખત વખાતી રાખ્યા પછી તેના આઠ ભાગ કરી પસ્તાંની કાંતીજ એકેક ભાગને ખારીક છુંદી દર વખત ખલ બટાને નુછ્યા કરવું. પછી એક ફેલેત દીશ યા મોટી થાળીમાં બદામ, પસ્તાં, માવો બધું બરાબર ભેળીને તૈયાર કરી રાખવું. અને એક સાફ કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડી એક કાંપરબાસના સોજાં ખુનચાને નુછી કોરડો કરીને તેની અંદર પણ માખણ લગાડીને તૈયાર રાખવો. ત્યાર બાદ ત્રાંખાના કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ખાંડ તથા જોલાબ નાખી ચુલે ધીમે બળને મુકી માહે અવારનવાર કલઈ ભરેલી ચમચ ફેરવવી અને ખાંડ પીગળી જાયને શીરાને બીજાં વાસણમાં

મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને પાછો પેલા પાટીયામાં રેડીને ચુલે મેલી
અવારનવાર માહે અમચ ફેરવ્યા કરવી અને શીરો ઘાંડો થાય ત્યારે
તપાસતાં રહી અમટીમાં દાખતાં શીરો સફેદ ખાંડ જેવો થાય તેટલો
બધો આસવાળો થાય કે તુર્તજ તેમાં પેલો ભેળાને તૈયાર રાખેલો
સામાન નાખી હાથ રાખ્યા વગર અમચથી ફેરવ્યાજ કરવું. અને
હેઠે કે બોરકુપર વળગવા દેવું નહી. કારણ એમ તપેલીને વળગેલું
જલદી ડાઝવા માટે છે. પછી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર એજ
રીતે ઘુંટ્યા કરી ઘટ જેવું થાય ત્યારે એજથી જલકળ ભભરાવીને
માહે ભેળવું અને જતા કઠણ જેવું થાયને વૈનીલામાં ગોલાખનું
એસેન્સ ભેળી તપેલીમાંની મેળવણીમાં મેળવીને તુર્તજ ઉતારી પાટી
પેલા માખણ લગાડેલા ખુનચાની વચમાં અમચ વડે બધું કાઢીને
જલદી જલદી નાખવું. તે પછી તપેલીની અંદર વળગેલું હોય તેને
કાઢીને જુકું રાખવું, એને ખુનચામાં નાખેલાંમાં ભેળવું નહી.
કારણ તે વધારે કઠણ થયેલું હોય છે અને તે પેલાંની અંદર ભેળાવું
નથી પણ છુટું રહી જાય છે, ખુનચામાં મેળવણી નાખ્યા પછી
તુર્તજ પેલા માખણ લગાડેલા કાંસીયાને તેની ઉપર થોડી ઘટે તેટલું
ખીજું પુરવું માખણ કાંસીયાને લગાડતાં જઈને આસરે એક
ધંચના ત્રીજ ભાગ જેટલું અથવા તેથી પણ જરા પતળું અને
બદા કટકા કરવા હોય તો એ કરતાં બહુ સફાઈથી સરખું થાયવું.
તે પછી જરા વારે ઠંડું થવા આવીને ઠરે પછી ધારદાર ચાલતી
છરી વડે ચોખ્ખાંડ, ડાયમંડ આકારના અથવા ત્રીકોણ કટકા થાય
તેમ છેક હેઠે સુધી સરખા કાપ મુકવા અને કટકા ઉપડે ત્યારે છરી
વડે કટકા ઉપાડી લેવા. કદાચ લુલથી ચુલે વધુ વખત રેહતાં મેળવણી
વવરી થઈને થાપતાં લાગીને લુકો થઈ જાય તો પછી તે ખુનચામાંથી
બધું કાઢી લઈને તેનો બરાબર લુકો કરી તપેલીને સાફ કરીને તેમાં
નાખી માહે પાંચ છ નાના અમચા ભરી ગોલાખ મેળવીને પાછું ચુલે
ધીમે બળતે મેલી અમચથી ફેરવ્યા કરવું અને પાછું ઉપર લખ્યા
પ્રમાણે કઠણ જેવું થાયને ખીજ સાફ ખુનચામાં ખીજું માખણ યા
ધી લગાડીને તેમાં ઉપર મુજબ થાયવું. આપણા હાથથી બે શેરથી
વધારે પસ્તાંનો ઘાંત બની શકે નહી. પણ વળી નવાં બનાવનારે
તો પેહલે બે ચાર વખત એક પાશર પસ્તાંની અજમાવી જોવી. કારણ
એ અનુભવ વગર એકદમ બની શકશે નહી. ખાંડને બદલે ગમે

તો ચીનાઈ ખરી શાકરની બનાવવી. એ મીઠાઈ ઘણા સારા ટેસ્ટની અને સર્વને પસંદ પડે તેવી બને છે. ઉપર લખ્યા મુજબનો ખીન્ને બધા સામાન લઈ ફક્ત માવો નાખ્યા વગર પણ ઉપલીજ રીતે એ પસ્તાં પાપડી બનાવીને બાહર દેશાવર પણ મોકળા શકાય છે. કારણ માવા વગરની હોવાથી તે પેંક કીધેલી ખીગડતી નથી. પણ એમાં ખાંડ દોઢ શેરજ નાખવી. ગોલાબનું એસન્સ નહીં હશે તો ચાલશે. કકડતાં પાણીમાં પસ્તાં નાખીને ઘુર્તજ માહેથી કાઢી લઈ છોલીને પછી છુંદીને પણ એ મીઠાઈ બની શકે છે અને તેનો રંગ મળહમો ચલકતો શીકો લીલો થાય છે, પણ એની છાલ નીકળી ગયાથી તેને ભાગનાં નવટાંક પસ્તાં વધારે લેવાં જોઈએ. એ છોલેલાં પસ્તાંમાં પાણીનો ભાગ હોવાથી તે ઝાળ દાહડા રહેશે નહીં. મોલાબ કોઈ જખત કડવો પણ નીકળે છે માટે પહેલે ચાખીને પછીજ લેવો. એ મીઠાઈ કુરોસીનના ત્રણ કાકડાના ચુલા ઉપર પણ બની શકે છે. ઉપર લખેલા સામાનની બનાવેલી તૈયાર પાપડીના કટકા સાડા ત્રણ શેર જેટલા થાય છે. ભાંજેલાં પસ્તાંના થોડા ભાગની ઉપર ઘણાજ ધેરા રતાસવાળા રંગની સેજ જાદી જેવી છાલ હોય છે તેટલીજ કાઢવાને બની શકતું હોય તો તે કાઢતી વેળા પસ્તાંનો છુકો થઈને સાથે તે પણ નીકળે નહીં તેમ સંભાળ રાખીને નાની ચાલતી છરી વડે એ બધી લાલ છાલને ઓખવીને કાઢી નાખ્યા પછી જો પસ્તાંને છુંદીને તેની પાપડી બનાવે છે. તો તે ઘણા સરસ લીલા રંગની થાય છે. એ પસ્તાં પાપડીમાં વેદાતી ખાંડ લેવી નહીં તેથી ખીગડી જાય છે.

પસંદે (હેદરાખાદનું પકવાન.)

નર બકરાંના પાછલા પગના ઉપરના જાંગવાળા ભાગના નેસ વગરનાં નહીં ગોસ્તના કાપેલા કટલેસ રતલ ૧, સોજીનું ઘી શેર ૦૧૧, કાંદા તથા પાણી વગરનું કંઠણ મોહું દહીં તોળેલું દરેક શેર ૦૧, આદુ તોળા ૩, નવી બદામની બીજ તથા સોજી મોટી નવી ચારોબી દરેક તોળા ૨૧, ખસખસ તોળા ૨, દલેલી હળદ તથા નીમક દરેક તોળા ૧, લસણ તોળા ૦૧, શાહજીરું; એજયીના દાણા તથા તજ ત્રણ મળા તોળા ૦૧, લીલાં તથા સુકાં ખરચાં દરેક તોળા ૦૧, ડોઢમીર ઝુડી ૩.

શાહજી, તજ તથા ઝિળચી ઝે ગરમ મસાલાને ખલમાં ઘણા બારીક છુંદવો. આઝે વીવીધ વાંતીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છાલવાની રીત કાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ તથા ચારોળીને છાલી ઘાઈ ગુછીને કોરડી કરી બેઠને ઠીકરાં ઉપર જુકું જુકું સેજ ભુંજ સફેદજ રાખવું, રંગ પકડવા દેવો નહી. પછી એક ચમચી પાણીમાં બેઠ સાથે સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવું. ખસખસને ચુંદી ઠીકરાં પર સેજ ભુંજને પછી સુકાં મરચાં તથા અડધી ચમચી પાણી નાખીને બારીક પીસવું. કાથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાયનાં પાદડાં લઈ એ તથા લીલાં મરચાંને ઘાઈ આડુ લસણને છાલીને એ ચારેને ભેગું બારીક પીસવું. કાંદાને છાલી વધારતી કાતી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલધવાળા મોટી કઢાઈમાં અડધા શર જેટલું ઘી કકડાવી તેમાં કકરા શીકા લાલ તળી વુર્ત ઉતારીને આંધરી ચમચથી ઘી વગર અમથાજ કાંદા કાઢી લઈને બારીક પીસવા. તે પછી કઢાઈમાંનાં ઘીને પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેત્રી કકડેને તેમાં કાથમીર મરચાં સાથે પીસેલો મસાલો નાખી તે જરા તળાયને હળદ ભેળવી અને દહીમાં પાણી છુટેલું હોય તે કાઢી નાખીને તે માહે મેળવીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને જરા વારે પીસેલી ખસખસ મરચાં નાખીને ફેરવ્યાજ કરવું. પછી બધું તળાવાનો સોહડમ નીકળેને પેલા ગોસ્તના કાચા કટલેસને ઘાઈને અંદર તે મેળવી બે શર ઠંડું પાણી રેડી નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી પાણી સુકાવા આવે તોય ગોસ્ત નરમ થયું નહી હોય તો ઢાંકણ પર પાણી આપી તે ગરમ થાયને માહે રેડ્યા કરી કટલેસ ચરીને તદન નરમ થાય અને પાણી બળીને સુકું થાયને ઉતારી અંદરના મસાલા સાથેજ બધું કાઢીને પાતા ઉપર પીસવું. ત્યાર બાદ કઢાઈને ઉજળીને સાફ કરી ગુછીને કોરડી કરી તેમાં બાકી રહેલું ઘી કકડાવી તેમાં પીસેલો કાંદો, પીસેલો મેવ, તથા પીસેલું ગોસ્ત ભેળીને જરા વાર ચમચથી ફેરવ્યા પછી દાઢ પાશર જેટલું પાણી ભેળીને ઢીણું કરવું અને અડધું ઉપર પાણી બળે ત્યારે ગરમ મસાલો મેળવવો અને બધું પાણી સુકાઈ ઘી પર આવીને મળઈના પોચા ખીમા જેવું થાયને ઉતારવું, સુકું કરવું નહી. એ વાંતી સારી લાગે છે. હેદરાબાદમાં એ પકવાંનને તેમજ ગોસ્તના કાપેલા કાચા કટલેસ બેઠને પસંદ કેહ છે અને મુંબઈમાં પણ ખાટકી લોક આપનાં ગોસ્તમાંથી કટલેસ કાપે છે અને તેને તેઓ પણ પસંદ કેહ છે.

પરમખ. (આગાની દાહડી.)

સોજી' મીઠાઇનું' ધી એક રતલને કલકલ ભરેલાં મોટાં તપેલાંમાં ધીએ બળતે કકડાવવું' અને મીલના પેહલાં નંબરના ઘઉંના એક રતલ આટાને ચાણી તેમાંથી જરા જરા તપેલાંમાંનાં ધીમાં નાખતાં જઈ ચમચથી ફેરવ્યા કરી બધો શીકા બદામી રંગનો થાયને ઉતારી થોભ્યા વગર ઉર્તજ ખીજ વાસણમાં ખાલી કરી દેવો કારણ ગરમ વાસણમાં રેહતાં આટો રતાસ પકડે છે. પછી એક કોપર-આસના સોજી' ખુનચાને ધી ચોપડવું અને તેના કરતાં મોટા ખીજ ખુનચા થા કથરોટમાં ઠંડું પાણી ભરી પેલા ધી લગાડેલા ખુનચામાં પાણી ભરાય નહી તેમ સંભાળથી તે ખુનચાને માહે મુકવો. એ પરમખ માટે શીરો ઘણી સંભાળ અને તજવીજથી બનાવવો જોઈએ છે માટે બનાવવા લખ્યું છે તે કરતાં સેજખી પતળો થા કરક થાય છે તો પછી ખીગડી જઈને બની શકવું નથી. તેટલા માટે આએ ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં એ પરમખને માટે શીરો બનાવવા લખેલું છે તેજ પ્રમાણે ઘણી સોજી આઠ શેર મોરીરચસ ખાંડનો શીરો બનાવવા મુકી તે તૈયાર થાયને ઉર્તજ ઉતારીને પેલા ધી લગાડેલા ખુનચામાં રેડી દેવો, સેજખી વાર લગાડવો નહી. જરા વખત પછી શીરો જરા પોચો જેવો બંધાયને છરી વડે તેની એક તરફની કીનારીને ચળગી કરી ઉંચકીને ઉપર વાળવી, જેમ કરતાં ખુનચાની વચમાંનો પતળો રહેલો શીરો બાહર નીકળી પડશે, તે પણ એમ પોચો જેવો થાયને પાછો વાળી લક બધો શીરો ઘણા પોચા બાંધેલા આટા જેવો થાયને ગરમ ગરમનેજ ઉંચકીને બે માણસે એક ગજને આંતરે સાંમ સામાં ઉભાં રહી પોતાના બંને હાથે શીરાને પકડીને ખેંચવો અને તે લાંબો થાય કે ઉર્ત પાછો બેવડો કરવો. એ મુજબ શીરો ચળકતો કસબ જેવો થાય ત્યાં સુધી ખેંચ્યા કરવું અને તેની ઉપર હાથ ફેરવ્યા કરવો. તે પછી વધું ખેંચવું નહી. કારણ પછી શીરો ઠંડો થયાથી પણ ખીગડી જાય છે. ત્યાર બાદ એ ખેંચેલા ચળકતા ગરમ શીરાના બેઉ છેડા જોડીને તેના બે આંટા વીટાળીને ગોળવળાં જેવું ચકરડું કરવું. ઉપર મુજબ બે માણસો શીરો ટાંણીને તૈયાર કરે તેટલાં ત્રીજાં માણસે પેલા તળેલા આટો જે બંધાઇ ગયેલો હશે તેને સેજ તાપ દેખાડીને પાછો પતળો કરવો અને ઘણાજ ખારીક આટા જેવી

છુંદલી દાઢ તેળો ઝેળચી તથા ત્રીસ ડીપાં ગોલાખનું એસન્સ તેમાં
 મેળવી દાઢ ગજ વ્યાસના કલમ ભરેલા મોટા ત્રાંખાના થાળાની
 વચમાં રેડી થાળાની થોડી કીનારી ખાલી રાખીને ખાલીના ભાગમાં
 હાથ વડે સરખો પાંચરવો અને ફેરાસીન તેલના ખાલી લાકડાંનાં જે
 ખોખાં અફેક સાથે અઠડાવીને ઉભાં મુકી તેની ઉપર અથવા એ
 ખોખાંના જોડલુંજ ખીજું કાંઈ ઉંચું હોય તો તેની ઉપર પેલો થાળો
 મુકીને તૈયાર રાખવો અને ઉપર લખ્યા મુજબ શીરો ડાંણુયા પછી
 તેનું વળું થાય કે વર્તુળ તેને થાળાની વચમાં મુકી ત્રણ ચાર
 મજબુત માણસોએ થાળાની આસપાસ ફરતાં બેસવું અને બધાં
 માણસો પોતાના બેઉ હાથે શીરાનાં વળાંમાં ખોસી તેને
 પકડીને પોતાની તરફ હલકે હાથે તેને ખેંચતાં જવું અને
 થાળામાં પાંચરેલા આટામાં લપેટતાં જઈ ખેંચતી વેળા વળાંને
 ગોળ ફેરવ્યા કરવું અને વળું હોય તે કરતાં ખેંચાઈને બેવડું મોટું
 થાય ત્યારે તેને પાછું બેવડું ગોળ વાળી એજ રીતે આટામાં
 લપેટતાં જવું અને ખેંચતાં જવું અને મોટું થયાથી વાળાને બેવડું
 કરતાં રહેવું. પણ તેમ કરતાં વળું ખેંચાઈને ટુટી જાય નહીં તેની
 સંભાળ રાખવી. પણ એ ખેંચવાનું કામ શીરો ગરમ ગરમ હોય
 તેટલાંજ ઝડપથી કરવું જોઈયે. કાચુ શીરો ઠંડો થયાથી બરાબર
 ખેંચાયે નહીં. એ રીતે ઘણો વખત ખેંચાય પછી અંદરથી જરા
 કાઢીને તેને ખખેરી જોવું અને તેના બારીક સફેદ રેશમ જેવા
 ચલકતા તાર થાય તો પરમખ તૈયાર થયલી જાણવી. પણ તેમ નહીં
 નીકળે અને જાદા તાર નીકળે તો તેમ થાય ત્યાં સુધી ખેંચ્યા કરવું.
 પછી તેમ થાયને વળાંમાં એક તરફથી હાથ નાખીને તેને પકડીને
 ઉચકી મોટાં સોજાં તપેલાંમાં ખખેરવું. જેમ થતાં તેના બધા
 રેશમ જેવા તાર છુટા થઈને મોટો ઢગળો થશે તેને હવા લાગવા
 દૂરી નહીં પણ વર્તુળ ચપટ લોકળુનાં વાસણમાં ઝીંજી સફેદ કાગળ
 પાંચરીને તેમાં ભરી ઉપર પણ એવુંજ કાગળ મુકવું. જે ખીલારની
 જુદી જુદી બરણીઓમાં ભરી રાખી ચપટ ચુચ મારીને રાખી
 હોય તો હવા નહીં લાગ્યાથી પાંચ સાત દાહાડા સુધી પરમખ તાજ
 જેવીજ રહે છે. ઉપર લખેલા બધા સામાનની તૈયાર પરમખ આઠ
 દસ શેર થશે પણ એ મીઠાઈ બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઈ
 થઈ શકતી નથી. કાંઈ વખત તો સફેદને બદલે સોનેરી થઈ જાય
 છે માટે ઘણી વખત બતાવે અને ખીગડે પછી હાથે ચઢશે.

પાઈ આથેલી મરધીનું.

ભરેલું નાનું હાફકાઉલ એક લેવું અને તેને મરધી તથા બટક સમારવાની રીત આમે ચોપડીમાં છે તે મુજબ સમારી કટકા કાપી સોજી વોઇને કોરડું કરવું. પછી એક તોળો આડુ તથા છુટી મોટી લસણુની છ કળાને છોલીને પીસી અથવા છુંદીને તેમાં અડધા તોળો નીમક મેળવવું અને કેથમીરનાં પાદડાં, સેલરી, પાર્સલી ત્રણડોને વોઇને બારીક કાપી એ દરેક સપાટ ભરેલો એકેક નાનો ચમચો, કુદનાનાં પાદડાં દસ તથા મોટાં લીલાં મરચાં બે લઈ વોઇને એને બારીક કાપવાં, ગરમ મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા ઘણું જલદ સરકો નાના બે ચમચા લઈ એ સઘળાંને આડુ લસણુ સાથે બરાબર મેળવી કોડીનાં મોટાં વાસણમાં નાખી તેમાં મરધીના કટકાને ખરમોટી ઉપર કપડું બાંધીને ત્રણ કલાક આથી રાખવું. તેટલાં વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરધી ખારી છાપેલી છે તે મુજબ પણ જીરું નાખ્યા વગર એક રતલ ગોસ્તને બે પાશર નેટલી ગ્રેવી સાથનું પકાવીને એક કોડીનાં બોલમાં બધી ગ્રેવી કાઢી લઈ તેમાં જરા વધારે ખટાસ થાય તેટલો વેલાતી સોસ તથા લીંબુનો રસ મેળવો. અને મરધીને આથીયાને ત્રણ કલાક થાયને પોણું શર મોટા પટેટાને છોલી બધે ફાડ્યાં કાપીને વોવાં. આફલાં તાજાં ચાર ઇંડાંને છોલીને ઉભાં બધે કટકા કાપવા અને નવટાંક કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ઘણુંજ બારીક લુકો કાપી નવટાંક ધીમાં તળી તેમાં ગ્રેવી મેળાને માહે પટેટાના કટકા તથા બધા મસાલા સાથેજ આથેલા મરધીના કટકા મેળવવા અને એ સઘળું તથા ઇંડાં સમાય તેટલાં મોટાં એક પાઈ દીથ ઉપર ઢાંકવા માટે આમે વીવીધ વાંનીમાં પક પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેવો દોઢ રતલ આટાનો બનાવવો અને એકન પાઇમાં લખ્યા પ્રમાણે દીથ માટે કાપીને તૈયાર કરી એજ પાઇમાં લખ્યા મુજબ દીથમાં ઉપેલો બધો સામાન ગોઠવીને ભરીને ગ્રેવી રેડી કસ્ટ ઢાંકીને પછી બાકી વધેલા કસ્ટનાં કુલ પાદડાં એવું બધું પેસ્ટ કટરથી કાપીને તેમાંજ લપેલા રીતે કસ્ટની ઉપર વળગાવવું. અને ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા સુકી કસ્ટ ખીલી બરાબર ઉપસીને મળહનો ભુંજાય પછી ઘણી ધીમા ભઠ્ઠીમાં અને તંદુર હોય તો ઢાંકણુની ઉપરથી બધા ઇંગાર કાઢી નાખી હેઠે ચુલામાં

છુટા છુટા સેજ ધંગારે બે કલાક રેહવા દેવું, તેથી અંદરની મરધી મળહની ધણી નરમ થશે.

પાછ કબુતર, ગોસ્ત અથવા મરધોનું.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ચીકન પાઈ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ ચીકનને બદલે મોટાં તફ નહીં પણ મળહનાં કુમળાં ચાર કબુતરને કાપી ચીકનનીજ માફક સમારીને ચાર કટકા કાપેલા અથવા નરનાં સોળાં કુમળાં ફુટનાં ગોસ્તના સેજ મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈને તે લેવું અથવા મળહની તદન કુમળાં પણ ઘડાંની ભરેલી નાની એક મરધી લઈ તેને મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે સમારી કટકા કાપીને થોવું અને એ ત્રણમાંનું જે એક તૈયાર કીધું હોય તેને એજ પાછમાં લખેલી રીતે પકાવીને તેજ મુજબ દીશમાં ભરી ફસ્ટ મુકીને એનું પાઈ બનાવવું. પણ કબુતર જેવામાં નાનાં પણ ચરવામાં ઘણાં સખત હોય છે માટે એમાં પાણી ઘણું નાખીને ચેરવવું, તેમજ નીમક એાછું નાખી તેટલો વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઈકાર્બ નાખવો અને નાળાયેરની એક કાટળાને સાફ કરીને તે પણ માહે નાખવી, તેથી જલદી ચરશે.

પાઈ કુંબેજ.

ઉપરનાં જદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાઢી નાખીને કુમળાં કુંબેજ હઢી રતલ લઈ તેને નરમ બાશીને બોયામાં એાસાવી તેની અંદર ચડું ઢાંકણુ મેલી તેને દાખીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી બારીક કાપી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક ભેળવું. અને એક સાદાં ઉડાં મોહડને માખણુ યા ધીનું ં ધંચ જડું પડ ચોપડી તેની ઉપર પાંઉનું ફીમ એટલે કમ્પ્સ બધે એક સરખું ભભરાવવું. પછી થોડાં રાંધેલાં કોહડ ગોસ્ત યા એરી વગરનાં ખારાં ગોસ્તને બારીક ભુકા જેવું કાપી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ નીમક નાખી થોડી કોથમીરનાં પાદડાં, દુદનાનાં પાદડાં, કીલાં મરચાં, સેલરી, પાસ્લી એ સઘળાંને ધોઈને બારીક કાપી પુરનો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ગોસ્તમાં મેળવી વેલાતી સોસ અને તે નહીં હોય લીંબુનો રસ તથા સોજે જલદ સરકો નાખી બરાબર ખાટું તીખું કરવું. ત્યાર બાદ મોહડમાં હેંડે બાફેલી કુંબેજનું એક ધંચ જડું પડ અળથું મુકી તેની ઉપર

ગોસ્તની મેળવણીનું એટલું અને એમજ અવારનવાર પડ મેલી એ રીતે મોટા ભરીને છેલ્લે ઉપર કુમેજનું પડ મેલવું. પછી એક શર તાળાં સોળાં દુધને કકરો પાડીને ઉતારી તેમાં માખણુ યા સોજીં ધી પાંચ તોળા ભેળા મોટામાં ભરેલું ચુંથાય નહી તેમ હલવે હલવે તેમાં ફરવું રેડીને ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા સુકવું અને ઉપરથી બરાબર લાલ થાયને ઉલટાવીને આપુંજ પાઈ કાઢવું. ગમે તો ઉંડી વાઠી અથવા લંગડીમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર યા તંદુરમાં ભુંજવું. એ વાંતી ઘણા મજાહના ટેસ્ટની થાય છે.

પાઈ કોળમીનું.

નાની નહી તેમજ મોટી નહી તેવી થોડી તાજ કોળમીને સમારી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડી સોજી વોઈ તેમાં ટેસ્ટ મુજબ નીમક, છુંદેરી જાવંત્રી તથા જામફળ ભેળા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલો વેલાતી સોસ નાખી દીશમાં ભરીને તેની ઉપર થોડું માખણુ સુકવું અને પક પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તે બનાવી દીશની ઉપર મેલીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પાઈ ગોસ્તનું ખાફેલું.

હલવાંતનાં ગોસ્તનાં જેવું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧૧, સારી જાતના મોટા પટેરા શર ૧, કાંદા શર ૧૧, નીમક તોળો ૧, વેલાતી સોસ નાના ચમચા ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો ધઉંનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખાફેલાં તાળાં ઇંડાં ૩.

ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી ઈંડાં પાણીથી એક વખત ધોવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક છુકા જેવા કાપવા. પટેરાને છોલીને જાદી કાતરીએ અથવા કટકા કાપી ઈંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા. ઇંડાંને છોલી ઉભા બપે કટકા કાપવા. પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી એ સમાય તે કરતાં જરા મોટું એક પાઈદીશ લેવું અને પક પેસ્ટ પાઇનો આએ ચોપડીમાં છાપેલો છે તેમાં ચરખીનો બનાવવાનો છે તેવા અડધી ઇંચ જાદા બનાવી દીશની અંદરથી

કીનારી સુધી પાંચરીને બોરડું પરની કીનારી સરખી કાપી કાઢીને પછી ગોસ્તવાળી મેળવણી ભરીને છેલ્લે અંદર ઇડાંના કટકાને ગોઠવીને સુકી માહે એક પાશર પાણી રેડવું અને ઉપર લખ્યા મુજબનોજ પણ તેના કરતાં જરા જાદો પક પેસ્ટ વણી હેઠેના પક પેસ્ટની કીનારીને પાણી લગાડીને તેની ઉપર વળગાવી બોરડું પરથી સરખો કાપવો. તે પછી એક ઘોતાં સફેદ જાદાં કપડાંના કટકાને ગરમ પાણીમાં ભીનવીને ઉપરના પેસ્ટની ઉપર દીશની કીનારી ઉપર બાંધી લઇને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હાલીથી ત્રણ કલાક બાફવું. ખીજી રીતે એ પાઈ બનાવવું હોય તો પટેરાનું જરા ગ્રેવી સાથનું એક રતલ ગોસ્ત પકાવવું અથવા ચીકન પાઈમાં લખેલું છે તેવું મસાલાનું પકાવવું અને એ બેમાંનું જે એક હોય તેને ખટાસનાખીને પુરતું બાફું કરવું અથવા આમ્મે ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરદીનો છાપેલો છે તે મુજબ ગોસ્તનો ખીમો પકાવી તેમાં પુરતો ખટાસ નાખવો અને એક પતળાં કોડીનાં યા સેજની ચોપડી નીકળેલી નહીં હોય તેવા એનમલનું તદનજ આખું બોલ લેવું અને પક પેસ્ટ પાઈનામાં માખણનો છે તેવો બનાવી અડધી ઇંચ જાદો વણીને બોલની અંદરથી તે છેક કીનારી સુધી સુકીને તેને સરખી કાપવી અને બાફેલાં ત્રણ ઇડાંને છોલી ઉભા બમે કટકા કાપી બોલમાં ગોસ્ત અથવા ખીમાની સાથે સુકી એવોજ ખીમો માખણનો એક ઇંચ જાદો પક પેસ્ટ બનાવીને બોલમાંના પક પેસ્ટની કીનારીની ઉપર પાણી લગાડીને વળગાવી સરખું કાપવું. પછી એક ઉંડાં તપેલાંમાં પાણી કકડાવી તે ઉકળતું પાણી પાઈના કસ્ટને લાગે નહીં માટે તપેલાંમાં પહેલે નાની આન્ની અથવા એવુંજ ખીજું કાંઈ સુકીને પછી તેની ઉપર બોલ મેલીને તપેલાં પર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને કસ્ટ બરાબર બકાઈને ૫૩ છુટાં ૫૪ ત્યારે ઉતારીને પાઈને ઉલટાવીને બોલમાંથી આખુંજ કાઢવું. એજ પાઈ કપડાંમાં બાંધીને બાફવું હોય તો અડધી ઇંચ જાદો ચરખીનો મોટો પક પેસ્ટ બનાવી તેને સરખો ગોળ કાપી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જાદાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી તે પર આટો છાંટીને તેની ઉપર એ પેસ્ટ સુકી ઉપર બોલમાં ભરવા માટે ગોસ્ત યા ખીમો પકાવવા લખેલું છે તેમજ તૈયાર કરીને

પેસ્ટની વચમાં મુકીને પેસ્ટની ફરતી કીનારી ઉપર લાખી પાણી લગાડી દાખીને બધી સરખી વળગાવીને ગોળ ગોળા જેવું પાઈ બનાવીને પછી કપડાંમાંજ સેજ દીણું પોતળું બાંધીને તેમાંજ લખેલી રીતે એકથી દોઢ કલાક બાફવું. એ બધાં પાઈગરમ ખાવાના સારાં લાગશે.

પાઈ ટેમ્પેટો.

ખાટાં પાકાં ટામોટાં શેર ૨, નીમક તોળો ૧, પતળી તાજી કીમ અથવા સોજું કુધ પાથેર ૦૫, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇંડું ૧, ૫૬ પેસ્ટ પાઈનો ખપ મુજબ.

પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે ટામોટાંને છોલીને ઝીણું કાપવાં અને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવીને કીમ યા કુધ સાથે મેળવી તેમાં બધા સામાન ભેળા એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઈ દીશમાં ભરવું અને ૫૬ પેસ્ટ પાઈનો છાપેલા છે તે બનાવી દીશની ઉપર ઢાંકી કીનારી સરખી કાપીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું.

પાઈનો ૫૬ પેસ્ટ એટલે પાઈનો કસ્ટ.

ચીકન પાઈ, પાઈકલુતર, ગોસ્ટ અથવા મરધીનું, પાઈ કૅપેજ, પાઈ કોળમીનું, પાઈ માછલીનું અને એ ઉપરાંત ખીજી કોઈ પણ ચીજનું પાઈ બનાવ્યું હોય તેનાં દીશની ઉપર મુકવા માટે આએ બીવીધ વાંનીમાં ૫૬ પેસ્ટ પાઈનો છાપેલા છે તેવા બનાવીને તેમાં લખેલી રીતે દીશની ઉપર તે મુક્યા પછી ભુંજેલાં પાઈને કાપતી વેળા કસ્ટ ચુંથાઈ જાય છે, તો પણ તેમાં લખેલા ધીનો કસ્ટ તો તેમાં લખ્યા પ્રમાણે આપોજ મુકવા જેઘયે, કારણ તે કાચો કસ્ટ ધીને લીધે નરમ થયેલો હોવાથી તેને દીશની ઉપર મુકીને કાચો વ્રપતાં તો તે ચુંથાઈ જાય છે પણ માખણ અથવા ચરખીનો કસ્ટ કાંઈ તેમ થતો નથી માટે તેને દીશની ઉપર મુક્યા પછી ભુંજવાની અગાઉ દીશ નાનું મોટું જેવું હોય તેની ઉપર એક છેડાથી ખીજી છેડા સુધી ચાલતી છરીવડે પેસ્ટ ચુંથાય નહી તેમ સરખે અંતરે લાંબા બેથી ત્રણ કાપ એવી રીતે મુકવા કે ઉપરના બધાં ૫૬ કપાય પણ છેક હેઠનાં સાત આઠ ૫૬ આખાંજ રેહ. તે પછી સમચોરસ, લંબચોરસ, ડાયમંડ આકારના અથવા લાંબા બીડાંના આકારના કટકા થાય તેમ હેઠનાં છ સાત ૫૬ આખાં રેહ તેવી રીતે કાપ

મુકીને પછી ઉપર માખણ ચોપડ્યા બાદ પાછને લુંગ્યાથી કસ્ટ ઉપાડતી વેળા આખો કસ્ટ નહીં પણ હેઠેનાં પેલાં કાપ્યા વગર રાખેલાં થોડાંજ પડ જે નરમ રેહશે તેટલાંજ કાપવાં પડશે અને તેથી કસ્ટના બધા કટકા ચુંથાયા વગરના મળહના સરખાં સફાઈદાર નીકળી શકશે.

પાઈ પટેટાનું.

નરનાં કુમળાં સોજાં નકી ગોસ્ત ઐક રતલને સાફ કરી ડંડાં પાણીથી બે વખત સોજાં ઘોઘને તેની બોટીઆ કાપવી. અથવા મોટાં બે ફરબે ચીકનને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતે આઐ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે સમારી કટકા કાપી ઘોઘને ખાઈ પકાવવું અથવા ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પહેલું તથા ત્રીજું છાપેલું છે તે બેમાંનું ઐક પકાવવું પણ ઐ બધાંમાં પટેટા નાખવા નહીં અને ગમે તો ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો આઐ ચોપડીમાં છાપેલો છે તે પ્રમાણે ઐક રતલ નકી ગોસ્તનો મળહનો ખીમો પકાવવો. પછી ઐ બધાંમાંથી જે ઐક પકાવ્યું હોય તેમાં વેલાતી સોસ તથા લીંબુનો રસ બરાબર બેળી ખાડું તીખું કરીને પાછદીશમાં ભરી ગમે તો ત્રણ તાજાં ખાંડેલાં ઇડાંને છોલી ઉભા બંબે કટકા કાપીને માહે તે પણ સાથે મુકવા. પછી મેંશડ પટેટા છાપેલા છે તે મુજબ બે થેર પટેટાને ખારી છોલીને ખુબ મેંશડ કીધા પછી ડંડા થાયને તેમાં બે તોળા કણ માખણ બેળી સફાઈદાર ગોળો કરી જરા સાટો છાંટીને પાટીયાંની ઉપર સરખો રાટલો થાપી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી દીશની ઉપર મુકી કીનારી સરખી કાપીને પછી ઉપર બીજું જરા માખણ ચોપડી ભટ્ટી, તંદુર યા ચુલા ઉપર લુંગવું. કોદડ ગોસ્ત યા મરઘી હોય તો તેના બીણા કટકા કાપવા અને તેમાં ઐક નાનું કપ ખાસ ગોસ્તની ગ્રેસી તથા ઘણાંજ બારીક ખીમો જેવો કાપેલો કાંદો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ઐક અમચો નાખી ઉપર મુજબ ટેસ્ટ પુરતો ખટાસ બેળીને ઉપલી કોઈ પણ ચીજને બદલે દીશમાં ઐ ભરીને ગમે તો માહે કાપેલાં ઇડાંના કટકા પણ મુકીને ઉપર મુજબ મેંશડ પટેટા મેલીને પાછ તૈયાર કરવું.

પાઠ પાંઉ મરઘીનું.

તદન કુમળી પશુ મળહની ભરેલી ફરપે મરઘી ૧, સોળ મોટા પટેરા શેર ૧, ધી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦, સોળું કઠણુ માખણુ શેર ૦, આદુ તોળો ૦૧૧, લસણુ તથા સોળ મરઘાંની ભુકી દરેક તોળો ૦, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા નીમક દરેક ઉપસેણા ભરેલા નાનો ચમચો (દૈન્યસ્પુન) ૧, વેલાતી સોસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાના ચમચા ૨, સોળે જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બાફેલાં તાજાં ઇંડાં ૬, સોળું સફેદ પાંદની એક દીવસની વાસી ગોટલી ૨, સોળું દુધ પાશર ૦૧.

આમ્મિ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને કાપી સમારી કટકા કાપી સાફ કરીને સોળ ધોવી. ઇંડાંને છોલીને ઉભા બપે કટકા કાપવા. પટેરાને છોલી બપે ફાડ્યાં કાપીને ઇંડાં પાણીમાં નાખવા. આદુ લસણુને છોલીને હુંદવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવ જેવા કાપી કલહ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં શીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણુ વધારી મરઘાંની ભુકી તથા આટો નાખી તેને જરા લાલ ભુંજીને પછી મરઘીના કટકા તથા નીમક મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી અવારનવાર ઊંઘાડી ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને તતરેને બે શેર ઇંડું પાણી રેડી ઢાંકીને મરઘી જરા નરમ થાય ત્યારે પટેરા મેળવા અને તે નરમ થાય તોય મરઘી તદન નરમ થઈ નહી હોય તો પછી માહેથી પટેરા કાઢી લેવા અને ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડતાં રહી મરઘી તદન નરમ થાય અને હઠી પાશર જેટલી ઐવી રહેને ઉતારવું પણ એ રીતે મરઘી તૈયા થાય નેટલાં પાંકની એક સરખી જંદાઇની બધી ચૌદ કાતરીઓ સફાઈથી સરખી કાપવી અને મોટા ચુલા ઉપર ઇંગારે મોટી સપાટ તળાયાંની લોદી યા ઠીકફે મેલી તેની ઉપર સમાય તેટલી કાતરીઓ ભુકીને ઘણું જલદી જલદી પડ ફેરવ્યા કરવાં. કારણુ એકજ તરફથી જરાખી વધુ વાર ભુંજતાં કાતરીઓ વળીને વાંકી થઇ જાય છે અને એને માટે તો તેવી સેજ પણ ચસલી નહી પણ તદન સપાટ ભુંજાયલી કાતરીઓ જોઇયે છે. માટે ફેરવ ફેરવ કરી શીકા લાલ રંગની બધી કાતરીઓ ભુંજીને તેનાં બેઉ પડની ઉપર

અધું માખણ એક સરખું છરી વડે ચોપડવું અને મરઘી તેયાર કરીને ઉતાર્યા પછી બધી મરઘી, પટેરા તથા ઇંડાં સમાય તેટલાં ઇંડા પાછલીશમાં શ્રેવી માટે અંદર ગાળા રહે તેમ અધું દીશની કીનારી સુધી ગોઠવવું. ત્યારબાદ શ્રેવી ઇંડા થાયને તેમાંની અડધી શ્રેવીમાં બધા ખટાસ તથા ગરમ મસાલો મેળાને દીશની અંદર રેડવું અને બાકીની અડધી શ્રેવીમાં દુધ ભેળા એ બધી કાતરીઓ ને પુરે તેમ થોડું થોડું માટી સુપાણેટમાં રેડીને તેમાં માખણ લગાડેલી કાતરીઓનાં બેઉ પડ ભીજવ્યા પછી શ્રેવી ઘાંઘ બાકી રહી હોય તો તેને પણ દીશની અંદર રેડીને પછી બધી કાતરીઓને દીશની ઉપર બણી સફાઈથી અકેક સાથે અઠડાવીને તેનાં બે પડ મુકવાં અને ખાવાની એક કલાક આગમમ તંદુર હોય તો તેમાં મુકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણ પર વધારે ઇંગાર રાખી પાંઉ ઉપરથી મળાઈનું કકરું લાલ થાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું. જો તંદુર નહી હોય તો ગામઠી કોલસાના ઇંગાર સળગાવી દીશને માટા ચુલા ઉપર ગોઠવીને સરખું મુકી માટાં સાફ ઠીકરાંને દીશની ઉપર ઢાંકવું. પણ તેમ ઢાંકતાં ઠીકરું પાંઉને વળગે છે માટે ચુલાની બેરડ પર ત્રણ જાદી ઇંટ અથવા બે નળાયાંની સરખી ચોડ મુકીને પછી તેની ઉપર ઠીકરાંને ગોઠવીને મેલી તેની ઉપર લોખંડનું ગોળ વળું મુકી તેની અંદર વધારે અને દીશની હેઠે ચુલામાં છુટા છુટા થોડા ઇંગાર મુકવા. પણ ઠીકરાંની વચમાં ઇંગાર બણા મુકવા નહી, તેથી વચમાંથી ઝાજી જાય છે, માટે સરખા મુકી અધું પાંઉ કકરું લાલ થાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું. એ પાંઉ ઘણું મળાઈનું લાગે છે.

પાંઉ માછલીનું.

તાજાં છમણા; કુમળી રામસ અથવા માટી બોઇ એ ત્રણમાંનું જો હોય તેની કટકીઓ રતલ ૧૧, કાંદા તથા થી દરેક શેર ૦, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, કોથમીર મુકી ૪, માટાં લીલાં મરચાં ૪, લસણની છુટી કળા ૧૦, ચુંટેલું જીરું તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજા સરકાં પાંઉ ૦ એટલે ભરેલા પાથેર ૦૧, ૫૬ પેરટ પાઇનો, ચોખ્ખાનો આટો તથા માછલીને લગાડવાનું નીમક ૫૫ મુજબ.

માછલીને સમારી ડોકાં કાઢી નાખીને કટકીઓ ઉપલા વજનની લઈ તેને નીમક લમાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટો

લગાડીને સોજી ધોવી. કોયમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે આમલીને એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને ડોહરે કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવા. જરાંને જાડું પીસવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપવો. પછી માછલી તથા બીજા અધો સામાન સમાય તેટલું એક પાઇ દીશ લેવું અને પક પેસ્ટ પાઇનામાં લખ્યા પ્રમાણે પણ પોણા રતલ આટાનો માખણનો પક પેસ્ટ બનાવી ચીકન પાઇમાં લખેલી રીતે દીશ બરાબરનો કાપી દીશપર ચીપ મુકીને પછી અધો સામાન ભેળા તેમાં એક પાશર પાણી મેળવીને પછી દીશમાં માછલીની કટકોએને ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર એ મસાલાવાળા મેળવણી રેડીને પછી પાણીથી પક પેસ્ટ વળગાવી કીનારીને સરખી કાપી ઉપર બાંધી માખણ ચા ધી ચોપડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં જુઠવું.

પાઉદર સુકા બુમલાનાં ડોકાંનો તથા બુમલાનો.

સુકા બુમલાનાં ડોકાંને એક દાહડો પુરતાં તડકાંમાં મુક્યા પછી એક પોહોળા સાફ પાટીયામાં ડોકાંને ઇંગારે મેલી અવારનવાર તપેલીને ઉંચકી હલાવીને ડોકાંને તળે ઉપર કરવાં અને બરાબર સેકાયને તદ્દન કોરડા સાફ પાતા ઉપર પાણી વગર અમથાંજ બારીક પાઉદર જેવાં પીસીને ચાળણી યા બોયાંથી ચાળી કાઢી પાઉદરને બાટલીઓમાં ભરીને પેક કરવો અને આએ ચોપડીમાં કરી ગોવા છાપેલી છે તેમાં ઇડાંની કરી લખેલી તે બનાવી હોય ત્યારે તેમાં લખ્યા મુજબ બનાવીને તેમાં દુધ રેડતી વેળા સાથે એ પાઉદર ટેસ્ટ મુજબ મેળવો, તેથી માછલીના જેવો કરીને ટેસ્ટ લાગશે. વીસરો ટેસ્ટ પસંદ હોય તો કોઇ પણ જાતના કયોર, ઇડાંનો મસાલાનો પોળો તથા ઇડાંની અકુરીમાં ટેસ્ટ મુજબ એ પાઉદર નાખવો. ઘૂર્ત વાપરવા માટે જોઇયે તો સુકા બુમલા જરા ભિભટમાં મુકીને કાઢી લઇ ચીરીને કાંટો કાઢી નાખ્યા પછી ઢીમડાં ઉપર મુકી બતા વડે થોડો પોહોળા કરીને તેના કટકા કરી ધીમાં કકરા તળા છુંદીને એ પાઉદર લેવો.

પાટીયો ઇડાંનો.

પાંચ છ તાજાં ઇડાંને કકણ બારી છોલીને ઉભા બેસે કટકા કાપવા. પછી આએ ચોપડીમાં પાટીયો તાજા માછલીનો સાધારણ

તથા પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છાપેલો છે તે અથવા બીજાં કોઇથી સારા જેવા પાટીયામાં લખ્યા મુજબના પાટીયામાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત માછલી, કોળમી એવું લેવું નહીં અને આવલ, ખીચડી યા રોટલી સાથે ખાવા માટે જે પાટીયો બનાવવો હોય તે પ્રમાણે પાણી રેડી આમલીનું ડોઢ૩ં પણ સાથેજ નાખીને એ સામાનનો પાટીયો બનાવવા મુકવો અને બાફેલાં તાજાં પાંચ છ ઇંડાંને છોલી ઉભા બધે કટકા કાપીને તૈયાર રાખી પાટીયો થવા આવે ત્યારે ઇંડાંની ઘણ સફેદી છુટી પડે નહીં તેમ સંભાળથી એ બાફેલાં ઇંડાંના કટકાઓને પાટીયાના રસમાં બરાબર ભેળા પાટીયો થાયને ઉતારવો. કાંચાં ઇંડાંનો પાટીયો કરવો હોય તો ઉપર મુજબ પાટીયાનો સામાન તૈયાર કરી તેને ચુલે મુકવો અને તેમાં કઠરો પડેને એક તાજાં ઇંડાંનું કોટણું ઉપરથી સરખું ગોળ ભાંજ કાઢીને તેમાંથીજ ઇંડાંને પાટીયાની અંદર નાખી એ રીતે પાંચ છ ઇંડાં તેમાં છુટાં છુટાં મુકવાં અને તે બરાબર બધાંને પાટીયો તૈયાર થાયને ઉતારવો.

પાટીયો ઇસ્કુનો.

આએ વીવીધ વાંતીમાં ઇસ્કુનું તળેલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા જેટલો બધો સામાન લખેને તેને તેમજ તળવો. પછી કોઇ પણ સારી જાતની તાજી માછલીની સાફ કરીને ઘોયલી કટકીઓ, કોટણાં કાઢીને ઘોયલી કોળમી, બાફેલી સંધના અથવા બાફેલાં કરચલાંના કટકા અથવા બાફેલાં કાણુ એ સઘળાંમાંથી જે એક ચીજ હોય તે એક રતલ લેવી અને તેને ઇસ્કુના તળેલા સામાન સાથે ભેળાને તેમાં લખ્યા જેટલુંજ પાણી રેડીને ધીમે બળતે બેલી પાટીયો ચરી તતરીને ધી પર આવેને એ ઇસ્કુમાં લખ્યા મુજબનો ખટાસ ભેળા જરા વારે પાટીયો ઉતારવો. જે કોળમી મોટી હોય તો તેને પણ બાફીને લેવી.

પાટીયો કરચલાંનો.

કાચમાં રેહતાં નહીં પણ દરીયામાંના ખડકનાં સોળાં મોટાં કરચલાં લેવાં અને તેને બાફી કોટણાંમાંથી મારી કાઢીને તેના કટકા કરવા અને આએ ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છાપેલો

છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત કોળમી લેવી નહીં અને તેને બદલે આંચે કરમલાંના ફટકાનો પાટીયો તેમાં લખેલી રીતે ખીચડી અથવા રોટલી સાથે ખાવા જેવો બનાવવો. પણ કરમલાં ખાઈલાં હોવાથી કોળમીના જેટલો વખત ચરવાને લાગશે નહીં માટે તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં પાણી જરા ઓછું નાખવું.

પાટીયો કાલુનો.

આંચે ચોપડીમાં તળેલાં કાલુ છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં સારી જતનાં સોજાં બે ડજન કાલુ લઈ તેમાંજ લખ્યા મુજબ કોટળાંમાંથી કાઢી કાંકરી કાઢી નાખીને ખાફવાં અને આંચે ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા જેટલો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત કોળમી લેવી નહીં અને તેજ રીતે એ કાલુનો પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો કુટો, અંખાર અથવા લેવટીનો તતરેલો.

તાજે કુટો તથા કાંદા તોળેલું દરેક શેર ૧, ધી શેર ૦૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૫, કોથમીર કુટી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, ધાણાજીરોનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ; આખું જીરું તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ નીમક બપ મુજબ.

કુટાને ચુંટી સાફ કરી થોડાં નીમક સાથે ભેળીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી મજાહનો સોજો ધોવો. વીસરો લાગે તો ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને બરાબર ધોવો. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લેવાં, લસણને છોલ્લું અને એક તથા મરચાંને ધોઈને જીરાં સાથે પીસવું. પછી કાંદાને વધારના કાંદાની કાની છોલીને ખારીક સેવ જેવા કાપી મોટી લોઢીમાં ધીમાં લાલ તળીં માહે પીસેલા મસાલો નાખી તેને જરા તળાને કુટો તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી બળતું ધીમું રાખીને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉંધાડી તવાથા વડે ફેરવફેરવ કરી પાછું ઢાંકી એ રીતે કરી પાટીયો તતરેલો ધીરે આવીને ઉતારવો. આટો પાટીયો કરવો હોય તો ચીચોરા કાઢેલી સોજાં બે તોળા આમલીને પણ મસાલાની સાથેજ પીસવી. કેરીના દાહડા હોય તો કાચી કેરીને છોલીને તેના

ઝીણા કટકા કાપી ઉપસેલા ભરેલા નાના એ ચમચા આમલીને બદલે લેવી. મીઠું તેલ પસંદ હોય તો અડધું સોજી તેલ અને અડધું ઘી લેવું. ઘણી ઝીણી લેવડી અથવા અખારનો પાટીયો પણ એમજ બનાવવો. પણ અખારમાં સેજ પાણી નાખવું. સુકા કુટાનો પાટીયો કરવો હોય તો તેને ચુંડી સોજે કરીને થોડો વખત ગરમ પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી તેનો પાટીયો ઉપર મુજબ કરવો.

પાટીયો કોળમીનો.

મોટી કોળમી કુડી ૨, કાંદા શેર ૨, ચીચોરા કાઢેલી નવી સોજી આમલી; ઘી તથા સોજી મીઠું તેલ દરેક શેર ૦૧, કોથમીર કુડી ૭, મોટાં લીલાં મરચાં તોળા ૨ થી ૩, લસણનો મોટો કડો ૧, ધાણાં જીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાના ચમચો ૧, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ધોવાનો ચોખ્ખો આટો ૫૫ મુજબ

કોળમીને સમારી માહે કાળા જઠા દ્વારા જેવી નેસ હોય છે તે હમેશ કાઢવી જોઈયે. તે પછી ખરાખર નીમક લગાડી પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજી ધોવી. આમલીને સાફ કરી કોડીનાં વાસણમાં અડધા પાથેર ડાંડાં પાણીમાં પોણા કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહર કાઢી લઈ છુંછા ફેંકી દેવો. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘાઈ લસણને છોલી એ ત્રણડને સાથે ખારીક પીસી તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવી નીચવીને બધો રસ કાઢી લઈ તેમાં કોળમીને વીસેક મીનીટ કોડીનાં વાસણમાં આથી રાખવી. પછી કાંદાને છોલી વધારતી કાની ખારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી તેલ બેઉ સાથે કકડાવી તેમાં લાલ તળીને પછી પેલો રસ નીચવી લીધેલો કોથમીર, મરચાં તથા લસણનો મસાલો તથા ખાકી રહેલો ખીજો મસાલો માહે નાખી ચમચથી મેળવીને હુંજ પેલી આંધેલી કોળમી રસ સાથેજ અંદર નાખી સપાટ ભરેલી એ ચમચી નીમક તથા દોઢ પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને પુરતા ઇંચાર ઉપર રાખવું અને કોળમી ચરીને માહેલું પાણી બળેને આમલીનું ડોહર મેળી ધી પર આપેને ઉનારવું.

પાટીયો કોળમીનો ૨ જો.

સમારિને કોટળાં કાઢેલી કોળમી રતલ ૧, કાંદા શેર ૧, ધી શેર ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તોળા ૫, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, લસણની છુટ્ટી કળી ૧૨, ધાણાજીરોનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ; મરી તથા આપું જીરું દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નાળીયેર ૧, નીમક તથા ઘાવા માટે ચોખ્ખાનો આટો અપ મુજબ.

કોળમીની અંદર જદા કાળા દોરા જેવું હોય છે તે કાઢી નાખી બરાબર નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડી સોજી ધોઇને તેના ચણા જેટલા કટકા કાપવા અને ધાણાજીરોનો મસાલો, હળદ તથા મરીમાં ઉપસેલી ભરેલી એ ચમચી નીમક ભેળીને કોડીનાં વાસણમાં કાપેલી કોળમીને એમાં ખરમાટીને ઢાંકી રાખવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાંદડાં લઇ એ તથા મરચાંને ધોઇ લસણને છાલીને એ ત્રણડેને છુંદવું. નાળીયેરને ખમણી તેનું એક પાશેર દુધ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં પંદર મીનીટ આમલીને ભીતવી રાખ્યા પછી ડાહરું કાઢવું. કાંદાને છાલી છુંદનાં પાડી બુકા જેવા કાપી કકક ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી તેમાં છુંદેલો મસાલો ભુંજી કાપેલી કોળમી તેમાંના રસ સુધાંજ માહે નાખી નાળીયેરનું દુધ ભેળી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને પાટીયો તતરીને ધી પર અવેને ઉતારવો.

પાટીયો કોળમીનો સાધારણ.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી કોળમી રતલ ૦૧૧, કાંદા શેર ૦૧૧, ધી પાશેર ૧૧, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, લસણનો નાનો કડો ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, ધી ૫, ધાણાજીરોનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ; મરી તથા આપું જીરું દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ઘાવા માટે ચોખ્ખાનો આટો અપ મુજબ.

કોળમીમાં જદા કાળા દોરા જેવું હોય છે તે કાઢી નાખી થોડું નીમક લગાડીને અડધા કલાક રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. કોડીનાં વાસણમાં આમલીને અડધા પાશેર

હંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહડું કાઢી લઈ છુંછા ફેંકી દેવો. લસણને છાલવું. કાથમીરના કુમળા ડાંડા સાથે પાદડાં લઈ મરચાં સાથે ઘોષને એ, ૭૩ તથા લસણને સાથે પીસવું. પછી કાંદાને છોલી વધારની કાની ખારીક સેવ જેવા કાપી કલક ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે પીસેલા તથા અમથો બધો મસાલો નાખી અમચથી મેળવી ભુંજીને અંદર ધાયલી કોળમી તથા ઉપસેલી ભરેલી એ અમચી નીમક નાખી કોળમી મોટી હોય તો એક પાશિર અને જરા નાની હોય તો પોણા પાશિર પાણી રેડવું. પણ જો અંખાર હોય તો તેમાં અડધો પાશિરજ પાણી રેડવું. અને ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી મસાલો હેઠે ફરી જઈને ડાળે નહીં માટે અવારનવાર અમચ કરી પાણી બળી બળવે આમલીનું ડોહડું રેડી તે બધે અને પાટીયો તતરીને ધી પર આવેને ઉતારવો. કેરીના દાહડા હોય તો કાચી કેરીને છોલી તેના ઝીણા કટકા કાપી તે હદી તોળા લેવી અને પાટીયામાં સેજ પાણી હોય ત્યારે એ કેરીના કટકાને ઘોષને માહે નાખવી, પણ એમાં આમલીનું ડોહડું નાખવું નહીં. પણ તેને ભાગનું પહેલેથીજ અડધો પાશિર પાણી વધારે રેડવું. કેરી તથા આમલીને બદલે ગરૂ તો પાટીયો તૈયાર થવા આવેને જલદ સરકો નાના ચાર અમચા નાખવો અને તે બળીને પાટીયો ધી પર આવેને ઉતારવો. ઉપર લખેલા પાટીયો રાંટલી સાથે ખાવાનો થશે, પણ ખીચડી સાથે ખાવાનો કરવો હોય તો બધો સામાન ઉપર લખ્યો છે તેના કરતાં ચોથા ભાગ જેટલો બીજો વધારે લેવો અને પકાવવામાં પાણી પણ પોણા પાશિર વધારે રેડીને પકાવવો, તેમજ કેરી હોય તો તેનાં છોલેલાં ફાડ્યાં નાખવાં. શાખ હોય તો પાટીયામાં અડધું ધી અને અડધું સોણું મીઠું તેલ નાખવું. લીલાં કાંદા આવતા હોય તો તેની ઉપરનાં જદાં નહીં પણ કુમળાં પાદડાંને ઘોષ ઝીણાં કાપીને તે ઉપસેલા ભરેલા નાના એ અમચા લેવાં અને પાટીયા માટે કાંદા તળીયા પછી મસાલો સાથે એને પણ જરા ભુંજવો.

પાટીયો ગોસ્ત અથવા મરધીનો.

સોણું કુમળું નરતું ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, સોણું ચીચોરા કાંદેલી આમલી નવટાંક, નીમક તોળો ૧, આદુઃ ઘાણી

છરાનો મસાલો તથા દલેલાં મરી દરેક તોળો ૦૧, લસણ; દલેલી હળદ તથા આપુ' છરં દરેક તોળો ૦૧, કોથમીર કુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, સોણું નાળીયેર ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. નાળીયેરને ખમણી તેનું ત્રણ પાથેર જેટલું દુધ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં ગાળીને તેમાં આમલીને દોઢ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. છરાંને પીસ્વું. બધી કોથમીર મરચાંને ઘોષ આડધી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઈ તેની સાથે આડધાં મરચાંને પીસ્વું અને બાકીની કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી તેની સાથે બાકીનાં આડધાં મરચાંને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી છરં, હળદ, મરી, ધાણાછરાનો મસાલો તથા પીસેલી કોથમીર મરચાં નાખી જરા ભુંજીને માહે ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને ગોસ્ત તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી ગોસ્ત ફાટવા આવેને કાપેલી કોથમીર, મરચાં નાખ્યાં અને ગોસ્ત ચરીને તદન નરમ થાયને આમલી સાથનું દુધ રેડી ત્રણ ચાર કકરા પડેને જરા વાર ઇંગારે ઉંઘાડું રાખ્યા પછી ઉતારવું મીઠો પાટીયો કરવો હોય તો દુધવાળાં ડોહરાંમાં એક સોપારી જેટલો સોજો ગોળ અથવા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ પીગળાવી ગાળીને લેવું. ગમે તો મીઠી જાદી કુમળી સેકતાની પાંચ સીંગને છોલી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી ચાર પાંચ કટકાની દોરાથી અથવા સીંગના વાખથી કુડી બાંધી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી અને ગોસ્ત ફાટવા આવેને માહે નાખવી. ખીલેડી હોય તો ગોસ્ત ચરીયા પછી તે પણ દસ બારને ઘોષને માહે નાખવી અથવા કાચી કોથળ ફેરીને છોલી તેનાં છ ફાડયાં કાપીને તે નાખ્યાં અથવા સોજ પાંચ કમરખના બધે કટકા કાપીને તે લેવી, પણ એ કોષખી ચીજ નાખી હોય ત્યારે આમલી લેવી નહી. એ પાટીયો આવલ યા ખીચડી સાથે ખાવાનો થયે. પણ રેડેલી સાથે ખાવાનો કરવો હોય તો નાળીયેરનું દુધ એકજ પાથેર કાંદવું, તેમજ ગાળન પકાવવામાં પણ પાણી બે પાથેર જેટલું

આછું લેવું. એક કુમળી પણ ફરવે મરઘીના સાફ કાષિલા કટકને પણ ઉપલીજ રીતે પકાવવા.

પાટીયો ધરભ સાથે ગાવારની સીંગનો.

કુમળા ગાવારની સીંગ શેર ૦૧, કાંદા શેર ૦૧, ચીચોરા ઠાઠેલી સોજી આમલી; ધી તથા સોજી મીઠું તેલ દરેક નવટાંક, આખું જીરું તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, ધાણાજીરાનો મસાલો; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક તોળો ૦૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, કાચમીર ઝુડી ૨, સુકી ધરભનો મોટો પાટ અડધો.

ધરભને સાફ કરી સોજી ધોઇને બધે ઇંચના કટકા કાપવા. આમલીને એક પાથેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. આખાં જીરાંને ખોખરું કરવું. કાચમીરનાં પાદડાંને કુમળાં ડાંખળાં સાથે લઈ મરચાં સાથે ધોઇને બેઠને છુંદવું. સીંગનાં ડીમકાં તથા વાખ કાઢીને કાપવી નહી પણ હાથવડે ભાંજીને કટકા કરી દોઢ પાથેર પાણીમાં બાફીને પછી પાણી કાઢી નાખવું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી વધારની કાતી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધી તેલ બેઉ સાથે કકડાવી તેમાં તળીને માહે બધો સામાન તથા નીમક ભેળાંને ઉતારી પાડીને પછી ધરભના કટકા તથા ગાવારની સીંગને એમાં સંડાવીને પછી ધરભના કટકાને માહેથી કાઢી લઈને પછી ડોહરું રેડીને પછી પાછા માહે એ કટકાને ઉપસી મુકીને પાછું ચુલે ઝુકી પાણી બળે અને બધું ચરે ત્યાં સુધી ધીમે બળતે રાખી પાટીયો મળાડનો તતરેને ઉતારવો. ધરભ માલી પસંદ હોય તો એક કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ધોવી.

પાટીયો તળેલાં કેળાંનો.

બરાબર પાકેલાં મોટાં તળવાનાં કેળાં ૬, કાંદા શેર ૧, સોજું મીઠું તેલ ભરેલું પાથેર ૧ થી ૧૧, સોજું વચ્ચું નાળાયેર ૧, સોજું મોટાં સુકાં મરચાં ૫ થી ૭, આદુ તોળો ૧, લસણની છુટ્ટી મોટી કળા ૧૦, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી નાનો ચમચો (હૅન્ડસ્પુન) ૧, નીમક તથા કરીપાઉદર દરેક ઉપસેલી

ભરેલી ચમચી ૨, આખું ૭૩ં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી
હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨,

કોથમીરનાં પાદડાંને ઘાઘ કોરડાં કરીને આરીક કાપવાં. આડુ
લસણને છેલી ઘાઘને ઝેતી સાથે કરીપાઉદર, ધાણાજીરાનો મસાલો,
મરચાં, ૭૩ં, હળદ સઘળું આરીક પીરુવું. કાંદાને છેલી છુટનાં
પાડીને આરીક છુકો કાપવો. કેળાંને ઘોળવાં નહીં પણ ઝેમજ છેલી
દોઢ ઘંચ જેટલા લાંબા કટકા કાપી તેને છરીવડે ઉભા બે ભાગમાં
ચીરી અંદરથી કાપીને નેસ કાઢી નાખવી. નાળાયેરનું ખમણી તેમાં
ઝેમક પાણેર ગરમ પાણી રેડી ચોળાને દુધ કાઢી લઘ બીજી વખત
પાણું ઝેમટણું પાણી રેડી ઝેમજ દુધ કાઢી લઘ છુંછા ફેંકી દેવો.
પછી કલક ભરેલા પાટીયામાં તેલ કકડાવી બળવું જરા ધીમું કરી
માહે કેળાંનાં કટકા નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને
લાંલ તળાયને કાઢી લઘ અંદર કાંદા નાખી તેને તળાને પછી માહે
બધા પીસેલો સામાન નાખી ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાને બરાબર
સોહડમ નીકળેને નીમક તથા કાપેલી કોથમીર ભેળાને ઉતારી
નાળાયેરનું દુધ રેડી તેને મસાલામાં બરાબર મેળવીને પછી તળેલાં
કેળાં ભેળા ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે મેલી અવારનવાર ઉંઘાડીને
ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને બધું દુધ સુકાઈને તેલ બરાબર છુટું
પડેને ઉતારવું. એ પાટીયો ખીચડી સાથે વધારે સારો લાગે છે.
એ પાટીયામાં જુમલા નાખ્યા હોય તો મોટા છ સુકા જુમલાને પાંખ
પ્રછડાં કાપી સમારી ઘાઘને ચોડો વખત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી
રાખ્યા પછી દોઢ ઘંચ જેટલા કટકા કાપી ચીરાંને અંદરના કાંટો
કાઢી નાખી નુછીને કોરડા કરવા અને ઉપર લખ્યા મુજબનાં
કેળાંનાં કટકાને તળાને કાઢી લઘને પછી અંદર જુમલાને તળાને
એને પણ કાઢી લીધા બાદ ઉપર મુજબ કાંદા તળાને દુધ ભેળાયા
પછી માહે કેળાં નાખતી વેળા સાથે તળેલા જુમલાને પણ અંદર
ભેળાને પછી ઉપર મુજબ પાટીયો તૈયાર કરવો. પણ જુમલા નાખ્યા
હોય ત્યારે તેને ભાગનાં દોઢથી બે કેળાં ઝાછાં લેવાં.

પાટીયો તાજા જુમલાનો.

મોટા તાજાં જુમલા ૬ અને સેજ નાના હોય તો ૭, ધી તથા
કાંદા દરેક નવટાંક, સોજ ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨, ધાણા-

જીરાંને મસાલો તથા આખું જીરું દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧૧, લસણની છુટ્ટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૧૧, મેઠાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૧૧, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો અપ મુજબ.

આમલીને ભાંજી છુટ્ટી કરી કોડીનાં કપમાં નાના ચાર ચમચા ભરી ડાંડાં પાણી સાથે વીસ મીનીટ ભીનવી ગળ્યા પછી ચોળી ચોળીને બધુ ડોહડું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. જુમલાને સમારી ડોકાં કાપીને કાઢી નાખી પેટું ચીરી ત્યાંથી બધું કાઢી નાખી ઘસભ હોય તો માહે તેને રેહવા દેવી અને પુછડી તરફથી લગભગ પોણી ઇંચ જટલો કટકા કાપીને કાઢી નાખીને પછી આટો લગાડી સોજાં વોઇને એકેક જુમલાના બપે કટકા કાપી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક સાથે બરાબર ભેળીને વીસ મીનીટ ગળ્યા. તેટલાં લસણને છોલવું અને મરચાં તથા કુમળા ડાંડા સાથે કોથમીરનાં પાદડાં લઈ વોઈ પાણી નીચવી કાઢીને એ ત્રણડે સાથે લસણ તથા જીરાંને પાતા ઉપર બારીક પીસ્તું અને કાંદાને છેલ્લી છુંદનાં પડી બુકા જેવા કાપી કઢઈ ભરેલાં પાટીયામાં ધીમાં શીકા લાલ તળીને માહે બધો પીસેલો તથા ચમચો મસાલો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી આટો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે જુનવાનો બરાબર સોહડમ નીકળેને માહે આમલીનું ડોહડું તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી મરચાંને શેખ હોય તો સોજી મરચાંની જુરી પણ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી ભેળી હેઠે મસાલો લાગે નહીં માટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને આમલીનું પાણી બગીને ધી બરાબર છુટું પડે ત્યારે તપેલીને ઉતારવી અને જુમલાના કટકા ભાગે નહીં તેમ માહે ચમચથી બરાબર મેળવી સંડોવીને પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઢાંકણ ઢાંકવું અને પાટીયો ઉર્તે આવો હોય તો ત્રણ મીનીટે એક કકરો પડેને ઉતારવું. પણ હેઠે જુમલા વળગે નહીં માટે એટલા વખતમાં બે વખત તપેલીને કાંથામાંથી પકડી ઉંચકાને માહેનું જરા હલાવીને જુમલાને તેની જગ્યા પાંથી ખસેડવા અને ઉપર લખ્યા મુજબ ત્રણ મીનીટે તૈયાર થાયને ઉતાર્યા પછી પાટીયો કાઢવો. પણ ઘણા જુમલાનો પાટીયો કરવો હોય તો એક કકરો પડતાં જરા વધારે વાર લાગશે અને તેમ ચુલે રહેતાં જુમલા પોચા થઈ જશે, માટે તેમ થાય નહીં તેની સંભાળ રાખી જુમલા ચરેને કકરો પડવા અગાઉજ ઉતારી

પાડવું. પણ તૈયાર થયા પછી પાટીયો પુર્ત ખાવા નહી હોય તો ઉપર સુજળ ચુલે મુક્યા પછી એકથી દાઢ મીનીટ રાખીને ઉતારી પાડી ઢાંકણ કાઢી નાખીને ઉપર કપડું ઢાંકવું. કારણ ઢાંકણ પર આફ લાગી તેનું પાણી થઇને તે પાટીયામાં પડ્યાથી રસ પતળો થઇ જશે એમ રાખી ઠંડું પડે પછીજ ઢાંકણ ઢાંકવું અને ખાતી બેળા પાછું ચુલે મેલી અંદર કકરો પડવા માટે તેણે પુર્તજ ઉતારી પાડવું. કારણ કે એકવાર પકાવ્યા પછી પાછું ચુલે વધુ વખત રાખતાં જુમલા પોચા થઇ જાય છે. એ પાટીયો રોટલી અથવા મોલાં બાંનદાળ સાથે ખાવાનો થાય છે. પણ એ પાટીયો જરા ઢીળા રસ સાથેનો થાય છે માટે જુમલાને ઉપર સુજળ રાંધવાને બદલે કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઘોતાં નરમ થટ કપડાંથી બરાબર નુછી ફોરડા કરીને પછી પકાવ્યાથી એ પાટીયો પુર્ત ખાવા માટે મજાહનો થટ રસનો થાય છે. પણ પાટીયો રાખીને પછી પાછો ગરમ કરતાં તો એમાંથી જુમલાનું પાણી જરા છુટે છે. ખીમડી સાથે ખાવાનો પાટીયો કરવો હોય તો જુમલા તો ઉપર લખ્યા જેટલાજ લેવા પણ બીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા કરતાં એવડો લેવો અને સોજાં અડધાં નાળીયેરને ખમણી તેમાં નાના પાંચ ચમચા ભરી ગરમ પાણી ભેળી ચોળીને બધું દુધ કાઢી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં પંદર વીસ મીનીટ કોડીનાં વાસણમાં આમલીને બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરું કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી ઉપર સુજળ કાઢો તળી તેમાં બધો સામાન જીંજ્યા બાદ આમલી સાથનું નાળીયેરનું દુધ રેડી ધી પર આવે ત્યારે ઉતારીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણેજ પુર્ત ખાવા માટેનો અથવા પાછો ગરમ કરીને ખાવાનો પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો તાજ જુમલાનો સંઝેવેલો.

ઉપર પાટીયો તાજ જુમલાનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબના તેટલાજ જુમલાને તેમજ સમારી તેજ સુજળ નીમક લગાડીને રાખ્યા. તેટલાં એજ પાટીયામાં રોટલી સાથે ખાવાનો પાટીયો લખેલો છે તેમાં લખ્યા જેટલો બધો સામાન લેવો, પણ એમાં કાંદા લેવા નહી, તેમજ આમલી પણ હઠી તોળાજ લઇ તેને પાણી વગર એમજ બારીક પીસવી અને લસણને છોલી કોથમીર, મરચાં તથા જીરાં સાથે પીસી તેમાં હળદ, દલેલાં મરી, ઘાણાજીરાંનો

મસાલો, પીસેલી આમલી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભળવું. પછી બુમલાને નીમક લગાડવાને નંદર મીનીટ થાયને આટો લગાડીને સોજા ઘોષ એ બધા મસાલામાં હાથ વડે સારીકાની સંડોવી લોઢી પર એક પાથર ધી અથવા અડધું ધી અને અડધું સોજું મીઠું તેલ નાખી ધીમી આંચે બરાબર કકડાવીને તેમાં સંડોવેલા બધા બુમલાને મસાલા સાથેજ મુકી ચમચથી બરાબર ભેજાને પ્રજી પાંચરીને મુકવા. તે પછી એ ત્રણ મીનીટ થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બુમલાને ચમચથી ફેરવવા અને પાટીયો તતરીને ધી પર આવેને રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવો. એ પાટીયો મળાહને થાય છે

પાટીયો તાજ માછલોનો.

છમણાં; રામસ; મોટી બોઈ અથવા માગતની કટકીઓ જે એમાંની એક ચીજ હોય તે રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦, ચીચોરા કાઢેલા આમલી તેળા ૩, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦, કોથમીર ઝુડી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, છુટ્ટી લસણની કળી ૬, સોજું મોટું નાળાયેર ૦, નીમક તથા ઘોવા માટે ચોખ્ખાનો આટો અપ સુજળ.

નાળાયેરને ખમણી અડધા પાથર જેટલાં પાણી સાથે પાતા ઉપર પીસીને કોડીનાં બોલમાં દુધ કાઢી પાછું એટલુંજ પાણી નાખી એમજ પીસીને દુધ કાઢી બધું મળાને દાઢ પાથર દુધ કરી માહે આમલી નાખીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોળાને ડાહું ફ્રેલી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. લસણને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. પછી કોથમીરનાં કુમળાં ઝાંખળાં સાયનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને છુંદવુ અથવા જરા જાડુ પીરવું. ઉપર લખેલી જે એક માછલી હોય તેને સમારી કટકીઓ કાપવી પણ રામસની મોટી કટકીના બળે કટકા કાપી ઉપલે વજને એક રતલ લઈ નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજા ઘોવી. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડી ઘણો બારીક ભુકો કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં થીમાં શીકો લાલ તળી તેમાં બધો સામાન તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ચોખ્ખાનો આટો નાખી બધું ભુંજીને આમલીવાળું દુધ રેડી

ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી બરાબર મેળવીને પછી અંદર માછલીની કટકીઓ મુકી ઢાંકીને ચુલે રાખી હેઠે લાગે નહીં માટે જરા વારે તપેલીને ઉંઘાડી કાંયાપરથી ઉંચકીને હલાવવું અને માછલી ચરીને રસ ઘાડો થાયને જરા વાર ઇંગારે રાખીને ઉતારવું. શેષ હોય તોજ અડધું ધી અને અડધું ઘણુંજ સોજી મીઠું તેલ લેવું. નાની બોઈ હોય તો તેને આખીજ રાખવી. મોટા એક છમણાની અંદરથી સમારીને સાફ કીધેલી કટકીનું વજન એક રતલ થાય છે.

પાટીયો તાજ માછલીનો સાધારણ.

કોઈ પણ જાતની તાજ માછલીને સમાગી કટકીઓ કાપવી અને મોટી બોઈ હોય તો તે એકેકના બધે કટકા કાપવા, પણ નાની હોય તો આખીજ રાખવી. અને તે એક રતલ લઈ નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજી ધાવી. પછી આગે ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત કોળમીજ લેવી નહીં અને તેજ રીતે એ માછલીનો રસવાળો અથવા તતરેલો પાટીયો બનાવવો. પણ એ કોળમીના તતરેલા પાટીયામાં લીલા કાંદાના પાદડાં જેને કાંદાની કુલ કેહ છે તે નાખવા છાપેલું છે તેમ એ માછલીના પાટીયામાં નાખવું નહીં, તેમજ પાણી પણ માછલી ચરે તેટલુંજ નાખવું, એકદમ ઘણું નાખવું નહીં અને એમાં કાંદા પણ એક પાગેરજ લેવા.

પાટીયો તુરીયાંની છાલનો.

મીઠાં તુરીયાંની છાલની બધી કંગત બરાબર કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી જે છાલ રેહ તેના અડધે ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા રતલ ગા, કાંદા શેર ગા, ધી નવટાંક, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખું જીરું ૩, દલેલી હળદ તથા ધાણા જીરાંનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સંપાટ ભરેલી ચમચી ગા, લસણનો કડો ૧, કોથમીર જુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨.

આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધો પાથેર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહડે કાઢી લઈ છુંછા ફેંકી

દેવો. લસણુને છાલી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાયનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ ઝે બધાં સાથે જીંબે પીસ્વું. તુરીયાંની છાલના કટકાને ઘોષને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. પછી કાંદાને છાલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે પીસેલો મસાલો તથા બાફીનો બીજો મસાલો ભેળા તે ભુજવવો જરા સોહડમ આવેને તુરીયાંની છાલ તથા નીમક નાખી બે પાથેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી ઝાંચે રાખવું. પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને પાણી સુકાય તેટલાં છાલ નરમ થઈ નહી હોય તો બીજું ગરમ પાણી જરા રેડી છાલ તદન નરમ થાય ત્યારે આમલીનું ડોહરું નામી એક જોશ આપીને ધંગારે ઉઘાડું રાખી ધી છુટું પડેને ઉતારવું.

પાટીયો ભાજી અથવા ભીંડામાં કોળમીનો.

કોળાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોળમી રતલ ગાા, કાંદા શેર ગા, ધી શેર ગા, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજીની નાની કુડી ૧૩, કોથમીર કુડી ૩, સુયાની ભાજી કુડી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, લસણુની છુટી કળી ૫, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેની હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ઘેવો માટે ચોખ્ખો આટો અપ મુજબ.

કોળમીને સમારી અંદર ભદો કાળો દોરો હોય છે તે કાઢી નાખીને નીમક લગાડી અડધો કલાક રાખ્યા પછી સોજી ઘાવી. બેઉ ભાજીને સમારી સોજી ઘોષને બારીક કાપવી. લસણુને છોલવું અને કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઈ મરચાં સાથે ઘોષ ઝે તણુડેને પીસ્વું. આમલીમાં અડધો પાથેર ઠંડું પાણી નામી કોડીનાં વાસણમાં પોણો કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ચોળી ડોહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી કાંદાને છાલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં લાલ તળી માહે બધો મસાલો ભુંજીને તેમાં કોળમી, ભાજી તથા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક મેળવી કોળમી નાની હોય તો એક અને મોટી હોય તો દાઢ પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને કોળમી તથા ભાજી બરાબર ચરેને આમલીનું ડોહરું રેડી પાટીયો તતરેને ઉતારવો. ભીંડા સાથે કોળમીનો કરવો

હોય તો ઉપર મુજબજ પણ ભાજી નાખ્યા વગર પાટીયો રાંધવા મુકવો અને કોળમી જરા નરમ થાયને કુમળા વીસ ભીંડાને ઘાષ નુછી કોરડા કરીને તેના અંકેક ધ્રુવ જેટલા કટકા કાપીને તે કોળમીમાં ભેળી ઉપર મુજબ એનો તતરેલો પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો લેવટી અથવા અંબારનો.

ધણીજ આરીકમાં આરીક લેવટી તોળેલી શેર ૧, કાંદા શેર ૨, ઘી શેર ૧૦ થી ૧૦૦, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આખું જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટ્ટી કળી ૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, તાજાં ઇંડાં ૪, જલદ સરકો પાઈટ ૧૦, નીમક અપ મુજબ.

લસણને છોલીને જીરાં સાથે છુંદવું. મરચાંને ઘાષને આરીક કાપવાં. લેવટીને ચુંટી સોજ કરી થોડું નીમક લગાડીને દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ ધણી સોજ ઘાષને તેમાં હળદ તથા ધાણાજીરાનો મસાલો ભેળવો. ઇંડાંને ભાંજી આવવાના કાંટાથી ખુથ તરેહ દોહડી રાખવાં. કાંદાને છોલી આરીક ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માહે છુંદવું જીરું લસણ ભેળી તે જરા તળીને પછી લેવટી તથા ખીજો બધો સામાન મેળવી સપાટ ભરેલા બે ચમચી નીમક નાખી ધીમે બળતે રાખવું. પણ અંદર ચમચ ફેરવવી નહીં અને પાટીયો મુકો થાયને ઉતારવો. સરકાને બદલે સોજ નવટાંક આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક પાશર પાણી સાથે અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ડોહડું કાઢીને મરજી પડે તો તેમાં એક સોપારી જેટલો ગોળ ભેળીને તે નાખીને પકાવવું. લેવટીને બદલે તાજાં અંબારનો પણ એજ રીતે પાટીયો બનાવવો. પણ અંબરને ઘાયા પછી કપડાંમાં નાખી કોરડી કરીને પછી ઉપર લખ્યા કરતાં અડધાજ સરકો નાખીને પકાવવી. એ એહ પાટીયો ઘણો સરસ થાય છે.

પાટીયો લોઢી પરનો મુકા જુમલાનો.

વચલા મધ્યમ કદના મુકા સોજ જુમલા ૧૦, કાંદા તથા પટેલ ૬ર૬ શેર ૦, ઘી અથવા સોજું મીઠું તેલ નવટાંક, ચીચોરા કાઢેલી સોજ આમલી તોળો ૧, ધાણાજીરાનો મસાલો તથા દલેલાં મરી ૬ર૬ તોળો ૦, દલેલી હળદ તોળો ૦.

કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપવા. પટેટાને છોલીને ઝીણા કટકા કાપવા. જુમલાને સમારી સોજા ઘોષ ચીરીને અંદરનો કાંટો કાઢી તાજ્યા પછી અંદેક જુમલાના પાંચ પાંચ કટકા કાપવા. આમલીને સોજા કરીને પાતા પર બારીક પીસવી. પછી બધા સામાન બરાબર ભેળી લોઢીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તે પર ભેભેલો બધો સામાન નાખીને ઉપર ઉલટું ઢાંકણું ઢાંકવું અને થોડી વાર પછી ઉંધાડી તવાયાથી ફેરવ ફેરવ કરીને પાછું ઢાંકી એ રીતે થોડે થોડે વારે ઉંધાડીને ફેરવવું અને બધું તળાઈ લાલ થઈને પાટીયો તતરીને ધી પર આવેને ઉતારવો. તીખો પાટીયા કરવો હોય તો બધા સામાનમાં ભેળ વગરની સોજા મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નાખવી, તેમજ મીઠાસ પસંદ હોય તો સાંઈ કીધેલો ગોળ એક સોપરી જેટલો અથવા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને બધા સામાન સાથે ભેળવી.

પાટીયો સધરાંનાંનો.

મોટો તાલો છમણો ૧; મોટી તાજી બોઈ ૩ થી ૪, અથવા રામસતી કટકી ૩, ધી પાશર ૧૫, ખીયાં વગરનું વેંગણું શેર ૧૦૫, કાંદા શેર ૧૦, ચીચોરા કાઢેલી સોજા આમલી નવટાંક, ચણાનો અ ટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ધાણાજીરાનો મસાલો; આખું જીરું તથા દલેલી ઉજદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટ્ટી કળી ૭, જાદી મોટી કુમળી સેકતાની સીંગ ૫, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં તથા મુકાં મરચાં દરેક ૨, નીમક તથા ઘોવા માટે ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

રામસતી કટકીઓ લેવી, છમણાને સમારીને જરા જાદી કટકીઓ કાપવી અને બોઈ હોય તો તેને સમારી પેટું ચીરી માહેથી સોજા કરીને આખીજ રાખવી અને એ ત્રણ ની જે એક માછલી હોય તેને બરાબર નીમક લગાડીને લગભગ અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજા ઘોવી. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધો પાશર ડાંડાં પાણી સાથે અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહર કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. વેંગણાને છોલી ઉભા ચીરીયાં કાપીને તેના ત્રણ ધંચના કટકા કાપવા અને સીંગને છોલી બધે ધંચના કટકા કાપી વાખ્યથી યા દોરાથી ચાર ચાર કટકાની

ઝુડી બાંધી વેંગણાની સાથે ઠંડાં પાણીમાં બીનવી રાખવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોવું, કાંદાને છોલીને કટકા કાપવા, લસણને છોલું અને એ ચારે ચીજ સાથે જીરૂને પાણી પાતા ઉપર સેજ જાડું જેવું પીસવું, બારીક કરવું નહી, પછી તદ્દન કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ધી કકડાવી તેમાં એ પીસેલા મસાલા, ધાણાજીરૂનો મસાલો, હળદ તથા મરી નાખી ચમચથી મેળવવી ફીકો લાલ તળાને ચણાનો આટો નાખી તેને જરા છુંછને એક પાથેર પાણી તથા ઉપસેલી ભરેલી એ ચમચી નીમક નાખી વેંગણાના કટકા તથા સીંગની ઝુડી નાખી એ પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને એ બેઉ ચીજ ચરે તેટલાં પાણી સુકાય તો ગરમ પાણી બીજું ખપવું ઉમેરી બેઉ ચરે અને સેજ રસ હોયને ઉપરથી માછલીની કટકીઓ મુકી કરતું આમલીનું ડોહરું રેડીને ઢાંકવું અને એક કકરો પડેને તપેલીને કાંચા પરથી પકડી ઉંચકીને હલાવી માછલી ચરી હોય તો ઉતારવું, પણ નહી ચરી હોય તો ઢાંકણ પર સેજ પાણી આપી ચરેને ઉતારવું. વચલાં યા નાનાં પાકાં પાથેર ટામોટાંને ઘોષ્ટને ગમે તો માછલીની ઉપર તે મુતવાં, તેમજ કાચી કેરી મળતી હોય તો ત્રણ કોવળ કેરીને છોલી ઉભાં બધે ફડચાં કાપીને તે પણ ટામોટાં સાથે નાખવી. પણ કેરી હોય ત્યારે આમલી બે તોળાજ લેવી. ગમે તો આમલીનાં ડોહરાંમાં એક તોળો સોળે ગ્રાળ પીગળાવીને પછી તે નાખવું. એક મોટા છમણાની સમારેલી કટકીઓ એક રતલ થાય છે.

પાટીયો સરકામાં તાજ તથા સુકી માછલીનો.

તાજ સોજ છમણા જોડી ૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી નવટાંક, સુકાં મરચાંની સોજ છુકી તોળો ૧, દલેલી હળદ તથા આખું જીરૂ દરેક તોળો ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૩, લસણ કડો ૧, સોજે સરકો બાટલી ૦૧, નીમક તથા ઘાવા માટે ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

છમણાને સમારીને કટકીઓ કાપી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજ ધોવી. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાંને ઘોષ્ટને કોરડું કરવું. લસણને છોલું. પછી બધા સામાનને બારીક પીસી તદ્દન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધી તથા સરકા સાથે ભેળીને તેમાં માછલીની કટકીઓને

અરમોઢી ધીમે બળતે ઉંધાડું સુકી જરા વખત પછી તપેલીને ઉંચકીને હલાવવી અને પાટીયો તદન સુકો થાયને ઉતારવો. ખીજ કોઈ પણ જાતની તાજ માછલી પણ બે છમણુના વજન જેટલી લઇને તેનો પણ ઉપર મુજબ પાટીયો બનાવવો. સુકી માછલી અથવા સુકા જુમલાનો ઉપલી રીતે બનાવેલો પાટીયો બે ત્રણ દીવસ સુધી ખીગડતો નથી. પણ સુકી માછલીને પોચી થાય ત્યાં સુધી ગરમ પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછીજ તેનો પાટીયો બનાવવો. મોટા તાજાં એક છમણુને સમારી પેટાંમાંનું બધું કાઢી નાખ્યા પછી કાપેલી કટકોએ એક રતલ થાય છે.

પાટીયો સુકા જુમલાનો સરકામાં.

સોજા મોટા સુકા જુમલા ૨૫, ધી તથા સોજું મીઠું તેલ દરેક શેર ૦૧, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દણેલાં મરી સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આખું જીરું તથા સોજાં મરચાંની લુકી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણના વચલા કડા ૨, ઘણું સોજાં સરકો પાઈટ ૧, ચીચોરા કાઢેલી સોજાં આમલી નવટાંક, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૬ થી ૮, લીલી હળદનો સોપારી જેટલો ગાંગડો ૧.

કોડીનાં વાસણુ આમલીને સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એળાને ડોહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. જુમલાને સમારી સોજા કરી ઠંડાં પાણીથી ઘોઈ કપડાંથી નુછીને કોરડા કરી બધે કટકા કાપી ભાગે નહી તેમ ચીરીને અંદરનો કાંટો કાઢી નાખવો. લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં કુમળાં ઝાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઇને કોરડું કરવું. પછી બધા મસાલાને પીસી તેમાં નીમક બેળાને પછી તેમાં બધા જુમલાના કટકા મેળવી તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં અથવા સોજા વપરાયેલી માટીની તપેલીમાં ધી તેલ બેઉ સાથે કકડાવી તેમાં સંડોવેલા જુમલા મસાલા સાથેજ નાખી આમલીનું સરકા સાથનું ડોહરું રેડી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું સુકવું પણ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે અવારનવાર ચમચ કરવી અને પાટીયો તતરીને સુકો થાયને ઉતારવો. એ પાટીયો પાંચ છ દીવસ રહી શકે છે.

પાટીયો સુકી માછલી, ખુમલા, છોલા અથવા લેવટાનો.

સુકા છોલા અથવા કોઇની જાતની સુકી માછલીનો પાટીયો કરવો હોય તો માછલીના કટકા કાપી તેને અથવા કોળમીના સુકા છોલાને કકડતાં પાણીમાં થોડી વાર ભીનવી રાખ્યા પછી સારીકાની સોજી ધાવું. પછી આગ્ને ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો ખીન્ને બધો સામાન લેવો, ફક્ત તાજ કોળમી લેવી નહી, તેમજ એમાં નીમક પણ લેવું નહી અને તેમાં લખેલી રીતે એનો તતરેલો રેટલી સાથે ખાવાનો અથવા રસવાળો ખીચડી સાથે ખાવાનો જે જોઇયે તે પાટીયો કરવો. મીઠો પાટીયો કરવો હોય તો એક તોળો ગોળ યા ખાંડ નાખવી. સુકા લેવટા અથવા સુકા ખુમલા હોય તો તેને કકડતાં પાણીમાં યોળી રાખવું નહી પણ સમારીને ખુમલાના કટકા કાપી ધોઇને કાંટા સાથે પસંદ નહી હોય તો ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચીરીને કાંટા કાઢી નાખવા અને લેવટાને પાંખ પુછડાં કાપી આખાજ રાખીને સોજ ધોવા અને ઉપર પ્રમાણેજ લેવટાનો તથા ખુમલાનો પાટીયો કરવો. પણ સુકા છમણા સાથે ખુમલાનો પાટીયો કરવો હોય તો તેમાં ખીન્ને બધો સામાન ઉપર લખ્યા મુજબનો લેવા ઉપરાંત છોલેલાં રાતાં કોહોળાંના પાશિર કટકા તથા વસઇનાં પાકાં મીઠાં બે કેળાંને છોલી તેની જરા જાદી કાતરીએ કાપીને માહે તે પણ નાખીને મજાહનો તતરાવેલો ધી પર પાટીયો બનાવેલો સારો થાય છે. પણ ખુમલા છમણાનાં મીઠાંનં સર બેઉ એક સરખુંજ લેવું. સુકા ખુમલા છમણાનો ભાજીમાં પાટીયો કરવો હોય તો આગ્ને ચોપડીમાં પાટીયો ભાજી અથવા ભીંડામાં કોળમીનો છાપેલો છે તે મુજબનો ખીન્ને બધો સામાન લઈ કોળમીને બદલે સુકા ખુમલાના તથા છમણાના ભેગા કટકા કોળમીના જેટલાજ લઇને તેજ મુજબ ભાજીમાં પાટીયો કરવો, ભીંડા લેવા નહી.

પાટીયો સંકોવેલો તાજ કોળમી, અંખાર,
તાજ લેવટા અથવા લેવટીનો.

કોટળાં કાઢીને સમારી કોળમી; અંખાર; તાજ લેવટા અથવા લેવટી એ ચારમાંનું જે એક હોય તે રતલ ગાા, કાંદા પાશિર ૧ાા, ધી તથા સોજી મીઠું તેલ દરેક થીર ૯ા, ચીચોરા કાઢેલી આમલી

તોળા ૨, કોયમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં તથા સુકાં મરમાં દરેક ૪, લસણુનો કડો ૧, ધાણાછરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી નાનો ચમચો ૧, આખું છરું; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ઘોવા માટે ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

સમારેલી કોળમી અથવા મોટા લેવટાને વજનસર નીમક લગાડીને વીસ પચીસ મીનીટ રાખવું. અંબારને સમારવી અને લેવટી હોય તો તેને ચુંડીને સોજી કરવી અને એ બેઉને થોડુંજ નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખવું. તે પછી એ બધાંમાંનું જે એક હોય તેને ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજું ઘોવું. એ રીતે નીમક લાગે તેટલાં વખતમાં લસણુને છોલ્લું છરાંને ખોખરું કરવું. કોયમીર મરચાંને ઘાઈ કોરડું કરી એક ઝુડીનાં પાદડાં કાઢીને થુદાં રાખ્યાં અને બાકીની કોયમીરનાં કુચળાં ઝાંખળાં સાયનાં પાદડાં લઈ નવટાંક કાંદાને છોલીને તેની સાથે એ ઝાંખળાં સાયની કોયમીર, મરચાં તથા લસણુને પીસી તેમાં ધાણાછરાંનો મસાલો, ખોખરું કાઢેલું છરું, હળદ, મરી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળાને તેના એ ભાગ કરી પાટીયા માટે તૈયાર કીધેલી ધાયત્રી જે એક ચીજ હોય તેને એક ભાગમાં ખરમોટવી, એટલે હાયવડે મસાલામાં ભેળાને સંડોવવી. ત્યારબાદ બાકીના કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં પેહલે તેલ નાખી ચુલે મુકી તે બરાબર કકડે પછી તેમાં ઘી નાખવું અને તે પણ કકડે પછી માહે કાંદા નાખી લાલ તળી પેલા બાકી રહેલા અડધા મસાલાને અંદર નાખી ચમચથી ભેળી જરા તળીને ઉતારી પાટી તેમાં પેલી મસાલામાં સંડોવેલી જે એક ચીજ હોય તે તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવી પાણું પીળી આંગિ મુકી આમલીના કટકા કરીને તે છુટા છુટા અંદર મેલી પેલાં એક ઝુડી કોયમીરનાં પાદડાંને ઉપરથી છાંટવાં અને કોળમી હોય તો તે ચર તેટલું મીઝાંનસરનું ખપતું પાણી નાખવું પણ લેવટા હોય તો સેજ પાણી રેડવું અને અંબારમાં તો ઢાંકણ પર પાણી આપી કદાચ જરૂર હોય તોજ તે અંદર નાખવું, પણ લેવટી હોય તેમાં તો ઢાંકણપરજ પાણી આપી અંદર મુદલ નાખવું નહી. પછી પાટીયો ચરી તતરેલો ઘીપર આવે ને ઉતારવો.

પાટીયો સંઠેવેલો તાજ માછલીનો.

સમારેલી તાજ છમણાની કટકાઓ; કુમળા રામસની કટકાઓ. અથવા બોધ માછલી એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક થેર ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી સોજ આમલી તોળા ૩, ગોળ તોળો ૧, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ફલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર કુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, લસણનો નાનો કડો ૧, નીમક તથા ઘાવા માટે ચોખ્ખો આટો અથુ મુજબ.

માછલીને સમારી છમણા હોય તો તેની જરા ભરેલી બદી કટકાઓ કાપવી, રામસની કટકાઓ લેવી, બોધ હોય તો તેને સમારી પેટું ચીરી તેમાંનું બધું તથા સુંઘ કાઢીને સાફ કરી નાની હોય તો આખીજ રાખી અને મોટી હોય તો બમ્મે કટકા કાપી એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે ઉપલે વજન લેવું અને તેને બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજ ઘાવી. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધો પાથેર ડાંડાં પાણીમાં અડધો કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ચોળી બરાબર નીચવીને બધું ડોહડું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. એ રીતે માછલીને નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી લસણને છાલીને બારીક છુકો કાપવો. કોથમીર મરચાંને ઘાઈ દાઢ કુડી કોથમીરના પાદડાં તથા જે મરચાંને બારીક કાપવું અને બાકીની દાઢ કુડી કોથમીરનાં પાદડાંને કુમળાં ડાંખળાં સાથે લઈને તેને બાકીનાં મરચાં સાથે પીસી એ પીસેલાં તથા કાપેલાં કોથમીર મરચાં સાથે બીજો બધો મસાલો તથા ઉપસેલી ભરેલી એ ચમચી નીમક મેળવી તેમાં ઘાયલી માછલીને હાય વડે સંઠાવવી, એટલે હાય વડે મસાલા સાથે ભેળવી. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળી તેમાં લસણ વધારી એક પાથેર પાણી રેડી તે મેળવીને પછી માહે માછલી મુકી ઢાંકણ ઢાંકી બળતે રાખવું અને એક કકરો પડેને આમલીનાં ડોહડાંમાં ગોળ પીગળાવીને તે ફરવું તપેલીમાં રેડી બળવું જરા ધીમું કરવું અને માંછલી ચરીને સેજ રસ સાથેના પાટીયો થાયને ઉતારવો. ગમે તો આમલી દાઢ તોળાજ લઈને તેને અડધા પાથેર સરકામાં ઉપર લખ્યા જેટલો વખત બીતવી રાખી તેનું ડોહડું કાઢી તેમાં ગોળ ભેળાને તે રેડવું. એક મોટા છમણાને

સમારી પેટાંમાંનું અધુ તથા ચુંધ કાઢી નાખ્યા પછી કાપેલા મોટા એક છમણાના બધા કટકાનું વજન એક રતલ થાય છે.

પાટીયો સાંધનો.

સાંધનાં પાંખ પુછડાં છરા વડે ભાંજીને કાઢી નાખી એક તપેલીમાં પાણી કકડાવી તેમાં એક નાનો ચમચો ઉપસેલો ભરીને નીમક નાખી તેમાં સાંધ નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ખુબ ઉકાળવું. સાંધ બરાબર બકાય છે ત્યારે તેનાં કોટળાંનો રંગ લાલ થાય છે, પછી કાઢીને છરા વડે કોટળાં ભાંજી અંદરનું માસ કાઢીને તેના કટકા કાપવા અને આસે ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધાર છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બધા સામાન લઈ કોળમીને બદલે એ સાંધનાં માસનો તેમજ પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો સાંધયાંનો ભર્યનો.

કોળમી જેને ભર્યમાં સાંધીયાં કહે છે તે ઘણી મોટી સમારેલી કોળમી રતલ ૧, સુકા તથા લીલા કાંદા દરેક શેર ૧, બી શેર ૦૧૧, મોજી મીઠું તેલ શેર ૦૧, કુમળાં પાદડાં સાથતુંજ લીલું લસણુ તોળા ૨, સુકું લસણુ; લીલી હળદ તથા લીલાં મરચાં દરેક તોળા ૧, કાળાં મરીના દાણા તોળા ૦૧, ઝીણાં પાદડાંની મેથીની ભાજીની ઝુડી ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૬, મોટાં સુકાં મરચાં ૬, લીલાં મરીના દાણા ૩૦, આખું જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

સમારેલી કોળમીની અંદર જદા કાળા દોરા જેવી નેસ હોય છે તે કાઢી નાખી બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા બાદ ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. ભાજીને ઘોષ્ટને બધાં પાદડાં કાઢવાં, ડાંડા લેવા નહી. લીલું લસણુ તથા લીલાં મરીને ઘોષ્ટને આરીક કાપવું. સુકાં લસણુને છોલીને આરીક ભુકા જેવું કાપવું. કોથમીરને ઘોષ્ટ પાદડાં કાઢીને આરીક કાપવાં અને એ કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે લીલી હળદ, સુકાં મરી, જીરું, લીલાં તથા સુકાં મરચાંને આરીક પીસીને તેમાંથી અડધો મસાલો જુદો કાઢી બાકીના અડધામાં કોળમીને ખરમોટવી અને તેલ તથા ઘી બેઉ

અડધું લઈ તેને કલકલ ભરેલા પાટીયામાં બરાબર કકડાવીને તેમાં ખરમોટેલી કોળમી મસાલા સુધાંજ નાખીને બરાબર તળવી. ત્યારબાદ સુકા તથા લીલા કાંદને છોલી છુંદનાં પાટીને ખારીક ભુકા જેવા કાપી બીજા એવાજ કલકલવાળા પાટીયામાં બાકી રહેલાં અડધાં ઘી તથા તેલને કકડાવીને તેમાં એક કાંદાને અર્ધકચરા તળવા, લાલ કાવા નહીં અને તેમાં બાકી રહેલા પેલા પીસેલા અડધો મસાલો, દલેલી હળદ, લીલાં મરી, લીલું તથા સુકું લસણુ સઘળું ભિળી તળીને પેલી તળેલી કોળમી તેમાંજ બધાં ઘી તેલ તથા મસાલા સુધાંજ નાખી ભાજીનાં તથા કોથમીરનાં પાદાં તથા ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો નીમક ભિળી પાંચ સાત મીનીટ ઢાંકવું, પણુ અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી. પછી એક પાણેર ધરમ પાણી રેડી મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરવું અને ધીમી આંચે રાખી હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ચમચ કરવી અને કોળમી બરાબર ચરે અને પાટીયો ધીપર આવેને ઉતારવો. એ પાટીયો સાધારણ કોળમીના પાટીયા જેવા નહીં પણુ તદ્દન જીદાજ ટેસ્ટનો લાગે છે. લીલાં મરી નહીં હથે તો ચાલશે. તેલ પસંદ નહીં હોય તો બધું ઘી લેવું. ઘણી મોટી કોળમી નહીં હથે તો સાધારણ કોળમી પણુ ચાલશે. પણુ તે જલદી ચરશે માટે કોળમી નહીં હથે તો સાધારણ કોળમી પણુ ચાલશે. પણુ તે જલદી ચરશે માટે પકાવવામાં પાણી આપું નામવું.

પાણી પુરા.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખો આટો અડધો રતલ લેવો અને તેને કલકલવાળા થાળીમાં ચાળી તેમાં કઠણુ ઘી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી અંદર જે પાલુમ ભિળા બા રતલ સોજા ખાંડ મેળવીને થાળીમાં એક ધ્રુવ જેટલું એ આટાનું પડ પાંચરી રાખવું અને એક નાની કીટલીમાં પાણીને ચુલે સુકા તે ખુબ કકડીને અંદર ઉછળે ત્યારે ઉતારીને પેલા થાળીમાંનો આટો બધો બરાબર બકાય તેમ તેની ઉપર એ પાણી રેડી સેજખી આટો કાચો કોરડો રાખવો નહીં, તેમજ પતળો પણુ થવા દેવો નહીં. તે પછી એ આટાને તવાથા વડે મેળવી નાખીને પછી કાચથી ઘણો વખત ખુબ તરેહ મસળાને એક કલકલવાળા તપેલીમાં અથવા મોટાં કોડીનાં

બોલમાં આટો નાખી પેલી કીટલીયાનું ગરમ પાણી તેમાં જરા જરા નાખી સેજળી ગાંડો રેહ નહી તેમ સોજા હાથની મુઠ્ઠી વડે જોરમાં ઘુંટીને ઘણા ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી તૈયાર કરવી. તે પછી સપાટ તળીયાની લોઢી અથવા કીકરાંને ચુલે ઇંગાર ઉપર મેલી તે બગાથર ગરમ થાયને તેની ઉપર અમચ્છા વડેજ રાંધી ચોપડવું અને તે ગરમ થઇને ધુંમાડો નીકળે ત્યારે એક ઘણી નાની કરછી ભરીને મેળવણી લઇ લોઢી યા કીકરાંની વચ્ચમાં સેજ ઉંચે હાથે રેડવી, જેમ રેડતાં પંથરાઇને જરા માટો પુરો થયે. તે પછી ઘટે તો ખીજું સેજ ધી પુરાની આસપાસ ફરવું પુરવું અને મેળવણી વચ્ચમાંથી જાદી જેવી રેહ છે તેને તવાયા વડે જરા સેરવીને પુરાની કીનારી પતળા રેહ છે તે તરફ લઇને તવાયા વડેજ ઉપર સફાઇ કરીને પછી તવાયાની ધાર નુછીને સાફ કરવી. તે પછી જરા વારે પુરાને તવાયા વડે ઉપાડી જોવા અને તે ઉપડે તો તવાયાથી ઉપાડી અળગો કરી શીકો લાલ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવી નાખી ખીજું પડ એમજ શીકા લાલ રંગનું કરવું. પણ વચ્ચમાંથી પુરો જાદો લાગે તો તવાયા વડે ત્યાંથી દાખ્યા કરવા, તેથી તે અંદરથી બરાબર ચરશે. એ પુરા ગરમ સારા લાગે છે.

પાપડ.

સોજા અરદની દાળ પાયલી ૧, નીમક ટાપરી ૧, સનચોરો એટલે પાપડખાર શેર ૦૧, આખાં કાળાં મરી તથા આખું કાળું જીરું દરેક શેર ૦૧, સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

દાળને ચુંટી સાફ કરી તડકે મુકીને પછી દલાવીને ચાળવી. પછી સનચોરાને કીકરાંપર ભુંજી બારીક છુંટીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર પાણીમાં નીમક તથા સનચોરો ભેળાને ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી ગાળીને ઠંડું પડવા દેવું. જોરાંને છુંટીને ભુસું ઉફણી કાઢવું અને મરીને છુંદવાં. પછી કલઈ ભરેલી કચરોટમાં આટો નાખી તેની સાથે એ છુંદવાી એક ચીજ મેળવીને આટાનો ઢગળો કરી તેની વચ્ચમાં આટો પાડી પેલું ઠંડું પાડેલું પાણી માહે રેડીને થોડું પાણી રેહવા દેવું અને પછી ખપ પડે તેમ તે પણ લેવું. પછી આટાને ઘણા કઠણ ખાંધીને તેના બે ગોળા કરવા અને પથરની માટી બદમાં એક ગોળો નાખી તેને મીઠું તેલ લગાડતાં જઈ તળે ઉપર

કરતાં રહી લાકડાંનાં ખાંડણ્યાંથી લગભગ ત્રણસો વખત એ આટાને થોડતાં જઘ ખાંડણ્યું વળગે નહીં માટે તેને જરા તેલ લગાડતાં જઘ તળે ઉપર કરતાં રહી લાકડાંનાં ખાંડણ્યાંથી લગભગ ત્રણસો વખત એ આટાને થોડતાં જઘ ખાંડણ્યું વળગે નહીં માટે તેને જરા તેલ લગાડતાં રહેલું. એ રીતે ખુબ તરેહ થોડી આટાને કેળવીને તૈયાર કીધા પછી આટાના ખીજા ભાગને પણ એમજ તૈયાર કીધા પછી તેને ખેંચીને સરખા ગોળ વીટા કરી પાપડ જેટલા નાના મોટા કરવા હેય તેટલી એ વીટામાંથી સુતરીવડે યા છરીથી સરખી કાતરીઆ કાપવી અને એક સફાઈદાર તળીયાંની થાળીને ઉલટી મુકી તેનાં તળાયાંને તેલ લગાડીને ઘણાજ પતળા સરખા ગોળ પાપડ વેળણથી વણીને તડકાંમાં સાદરીની ઉપર પાંચરીને મુકવા અને બરાબર સુકાવને દસ દસ પાપડની ચોડ કરી તેની ઉપર વેળણ ફેરવીને પછી સોજી બરણીમાં ભરી મુકવા. ત્રીજા પાપડ જેઘયે તો સોજી સુકાં મરચાંની પાથેર ભુકી આટામાં નાખવી. અપ પડે ત્યારે પાપડને ઘંગાર પર ભુંજવા અથવા પેણામાં ધી કકડાવીને તેમાં તળવા.

પાપડી ખારી.

ધરનો દલેલા ઘઉંનો એક ટીપરી મેદાને એક સાફ થાળામાં ચાળા તેમાં ધી બે તોળા તથા વાટેલું નીમક પોણા તોળો ભેળા વણાય તેવો કણુ આટો પાણીથી બાંધી ખુબ ગુદીને તેના મોટી અખરોટ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરી સાટો છાંટીને તેની પતળા ગોળ પાપડી વણવી. પછી પેણામાં ધી નાખી મધ્યમ બળતે બગબર કકડાવીને તેમાં પાથે પાથે સમાય તેટલી પાપડી મુકવી અને એક પડ કકડે લાલ તળાયને આંધરાંની અમચથી ફેરવી ખીજું એમજ થાયને અમચથી કાઢી લેવી.

પાપડી ખારી પડની.

આખે ચોપડીમાં પદ પેસ્ટ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો એક રતલ આટો લેવો અને તેમાં દાઢ તોળો ખારીક વાટેલું નીમક તથા પાંચ તોળા ધી ભેળા પાણીથી આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુદવો અને સાફ ટેબલની ઉપર અથવા મોટા ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર એવોજ આટો સાટા માટે છાંટી તેની ઉપર બાંધેલા આટો મોટી ઘણી પતળો વણીને તેની

ઉપર ધી પાપડી તેની ઉપર એવાજ ખીન્ને આટો છાંટીને પછી તેનો ગોળ વીટો વીટાળી લઈ તેને ખેંચી લાંબો કરીને પછી તેના નાનાં ખાટાં લીંચુ જેટલા ગોળા કાપવા અને તેના કાપેલા ખેઉ છેડા એ બેરકુ પર આવે તેમ ગોળાને દાખીને ચપટા સરખા ગોળ કરી સેજ સાટો છાંટીને તે પર મેલી સરખી ગોળ જરા પતળી પાપડી વણવી. પછી મોટા ઉંડા પેણામાં પુરવું ધી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં પાણે પાણે સમાય તેટલી પાપડીઓ મુકીને કકરી શીકી લાલ તળવી. એ પાપડી ઘણી મજાહની પડતી થાય છે.

પાપડી મીઠી.

ઉપર ખારી પાપડી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ઘરનો દલેલો આટો એક ટીપરી લેવો અને તેમાં એ તોળા ધી તથા એક પાથર સોજ મેદા ખાંડ ભેળીને એજ પાપડીમાં લખ્યા પ્રમાણે બાંધી યુંદીને તેમજ પાપડી વણીને તેજ રીતે તળવી. વધારે સારી પાપડી કરવી હોય તો આટામાં નવટાંક ધી, તાજાં ચાર છડાંની દાળ તથા ઉપલાંજ વજનની ખાંડ ભેળી એળચીના દાણા તોળો ૦ ને વાલ પ તથા એટલીજ ફરવેસીદ લઈએઉને એખમ્મર કરીને તે નાખી દુધથી આટો બાંધીને એક કલાક રાખ્યા બાદ એ આટાની પાપડી વણી જરા વધારે ધીમાં કકરી તળવી.

પાપરાં મીઠાં તથા ખારાં.

આએ પાપડીમાં ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો, મેદા તથા રવો છાપેલો છે તેવા ભરેલો એક ટીપરી મેદા લેવો અને તેને સોજ કલઘવાળા ખુનચામાં નાખી તેમાં નવટાંક ધીને બરાબર મેળવવું અને પાપરાં મીઠાં કરવા હોય તો તેમાં સોજ મેદા ખાંડ પાંચ તોળા અને ખારાં કરવાં હોય તો ખાંડને બદલે ખારીક વાટેલું નીમક પોણા તોળો મેળવી મોટી ચમટી ભરીને સોજ સફેદ તલ આટામાં ભભરાવીને પછી ખપતું ખપતું ઠંડું પાણી નાખતાં જમીને સારીકાની મસળીને જરા કઠણ આટો બાંધવો. પછી તેના મોટાં ખાટાં લીંચુ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરી ખીન્ન ઘઉંના આટામાં મુકવા. તે પછી એક સોજ થાળીને ઉલટી મુકી તેની ઉપર જરા સાટો ભભરાવી અકેક ગોળાનું પતળું પાપડ જેવું પાપડું વણી મુપરાં યા ખુનચામાં

છુટાં છુટાં મુકી પંદર વીસ મીનીટ વખાતાં રાખ્યાં. પણ વણતી વેળા વેળણુને વળગે નહીં માટે વેળણુને જરા ધી લગાડવું. અધાં પાપરાં વણાય પછી મોટા વેણામાં કુબુત્રું ધી મધ્યમ બળતે કકડાવીને તેમાં પાપરાં કકરાં શીકા બદામી રંગનાં તળા કાઢીને મોટી ચાળણી યા બોયામાં મુકવાં.

પીગડુ. (કેલ'બોની વાંતી.)

અકરાંની નાની કુમળા એક કલેજ તેનું વજન આસરે શર ૦૫, ધી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦૫, સોજા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ફર્ન્ટરપુન) ૩, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નવી વરીયાળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીલી છાલનાં કાચાં કેળાં ૩, ઘણું મોટું પાકટ નાળીયેર ૦૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૫, નીમક ૫૫ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી દોઢ પાશર ગરમ પાણીમાંથી અડધું નાખીને પાતા ઉપર પીસી કુધ કાઢી લઈ બાકી રહેલું અડધું પાણી નાખીને એમજ પીચું કુધ કાઢી છુંછો ફેંકી દેવો, કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપવો. મરચાંને ઘોઈને બારીક કાપવાં. કાચાં કેળાંની છાલ હાથથી છોલાતી નથી માટે છરીથી છોલીને બધી છાલ કાઢી કેળાંના બધે કટકા કાપીને તે અકેક કટકાની ઉભી લાંબી ચાર ચાર ચીપ કાપવી. કલેજને સાફ કરી સોજા ઘોઈ છાલકી તપેલીમાં પુરતું પાણી રેડી ઉપસેલા ભરેલા નાના એક ચમચો નીમક નાખી તેમાં કલેજ નાખી ઢાંકીને ચુષે મધ્યમ બળતે મેત્રી તદ્દન નરમ બારીને કાઢી કંડી થાયને અકેક ઇંચનાં કટકા કાપી તેને ચીરીને બધે કટકા કાપવા અને વરીયાળી, જીરું તથા ધાણાને પાતા ઉપર ઘણું બારીક વાટીને માટે ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક મેળવી એમાં કલેજને ખરમોટવી. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધી કકડાવી તેમાં મસાલા સાથેજ કલેજ નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુકી હેઠે લાગે નહીં માટે વારંવાર ઉંઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરી કલેજ વધારે નરમ જેવી થાયને કેળાં બેળી એજ રીતે તળે ઉપર કરતાં રેહવું અને કેળાં નરમ થાયને કાંદા તથા મરચાં મેળવી નાળીયેરનું કુધ રેડી કલેજ ઘણી નરમ થાય અને કેળાં મળી જઈ મજાહનું જરા ઢીળું જેવું થઈને ધી પર આવેને ઉતારવું. એ વાંતી મજાહની થાય છે.

પોચ, ઍપ્રીકેટ તથા ટામોટાં છોલાવાની રીત.

પીચની છાલ હાથવડે છોલી શકાય નહીં ત્યારે તેને ઐક વાસણમાં મુકવાં અને તે બરાબર કુએ તેટલું કરા પડતું પાણી તેની ઉપર રેડી ઐક મીનીટ થાયને માહેથી ઐક પીચને ચમચાથી કાઢીને તેની છાલ કાઢી જોવી અને તે સેહવાઈથી આંગળાંવડે નીકળી આવે કે વગર થોભવે તુર્તજ સોળં યોયાંમાં બધું નાખવું અને પાણી નીકળી ગયા પછી ઐમજ હાથવડે છાલ છોલવી. ઐ રીતે છાલ ઘણી સેહેલાઈથી છોલાય છે. ઍપ્રીકેટ યા ઐવાંજ બીજાં પતળાં છાલનાં વેલાતી ફળની છાલ પણ પીચનીજ માફક છોલાય છે. ટામોટાંની છાલ પણ પીચની માફકજ છોલવી.

પીચ કૉપ્લર.

સારી જાતનાં પાકાં પીચ લેવાં અને તેને ઉપર પીચ, ઍપ્રીકેટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ છોલીને હાથવડેજ ઉભા બધે કટકા કરી માહેથી ફરીયા કાઢીને જીદા રાખવા અને તે પછી પીચને તોળા ઐક રતલ લઈ તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ ઐક રતલ નાખી તેમાં ઠંડું પાણી નાના ચાર ચમચા ભેળા માહે પીચના કટકા તથા વેલા જીદા કાઢી રાખેલા ફરીયા નાખીને ધીમી આંચે મુકી હેઠે લાગે નહીં તેમજ પીચ ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી તેમાં લાકડાંનો ચમચો યા તદન કલઈ ભરેલી નાની ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંદર શીણ આરી શીરો ઘણા ઘાડો થાયને ઉતારી માહેથી ફરીયા કાઢી નાખવા અને ઐ મુરખો સમાય તેટલાં ઐક પુડીંગ દીશતી ઉપર મુકાય તેટલો આઐ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પાછનો છે તે મુજબ ઐક રતલ આટાનો માખણનો બનાવી દીશ બરાબરનો કાપી દીશતી કીનારીની ઉપર પફ પેસ્ટની પતળા ચીપ મુકીને પછી અંદર બધો મુરખો શીરો સાથેજ ભરવો અને કીનારી પર મુકેલા પફ પેસ્ટની ચીપની ઉપર પાણી લગાડીને તેની ઉપર પેસ્ટને બરાબર વળગાવી બાહર નીકળેલો હોય તે સફાઈથી છરીવડે કાપી કાઢવો. જો પફ પેસ્ટ અળગો હશે તો ભુંજતી વેળા માહેથી શીરો બાહર નીકળ્યા જશે પછી ભઠી યા તંદુરમાં મળહનું ળુંજવું. ઐ મળહનું થાય છે. મોટાં પોણા

દજન અને નાનાં સવા દજન પીચને છોલીને ઠંડીયા કાઢ્યા પછી તેનું વજન એક રતલ થવા જાય છે.

પુડીંગ અનેનાસનું.

સોજીનું તાજીનું દુધ શેર ૦૧૧, સોજીનું માખણ શેર ૦૧, મીઠાનેા પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, અનેનાસના મુરખ્યાના કાપેલા ઝીણા કટકા તોળા ૧૫, તથા તેની સાથનો શીરો, એળચી તોળો ૦૧૧, જાયફળ તોળો ૦૧, તાજાં ઘડાં ૩, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. ઘડાંની ઘળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. ત્યારબાદ કલ્ક ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી ચુલે મુકી એક કકરો પાડી માહે ખાંડ ભેળા માખણ નાખી ખીલે એક કકરો પડીને ખાંડ પીગળેને ઉતારીને ખીજી કલઘવાળા તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ ચમચા વડે બરાબર મેળવી સેજખી ગાંગડો થવા દેવો નહી. પછી પાછું ચુલે મુકીને ધુંટયા કરવું અને તપેલીની ખોરડુપર આટો વળગે નહી ત્યારે ઉતારીને તેમાં અડેક પછી બધો બાકીનો સામાન ભેળા છેલ્લે સફેદી મેળવવી અને એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં મોટાં મોઢડની અંદર પુરવું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરીને ઘોતાં સફેદ ઘટ કપડાંને બીનવીને મોઢડની ઉપર તે બાંધીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પુડીંગ કઠણ થાય સાં સુધી બારીને પુડીંગને ઉલટાવીને આખું કાઢવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

પુડીંગ અનેનાસનું ૨ જી.

સોજાં પાકાં અનેનાસને છોલી તેની બધી આંખ કાપીને બરાબર કાઢી નાખીને પછી દોઢી ખમણવાની ખમણીથી ખમણવું. અને ખમણેલાં અનેનાસને તેમાંથી નીકળેલા રસ સાથેજ તોળાને અડધો શેર લઈ તેમાં સોજાં ખાંડ અડધો શેર ભેળવી. પછી Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર બરાબર ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા અથવા તોળેલો ચાર તોળા લઈ તેમાં થોડું થોડું કરી નાના છ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી સારીકાની મેળવીને પછી ખાંડ સાથનાં

અનેનાસમાં બેળા તદ્દત કલધ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી ચુલે ધીમે બળને મુકી લાકડાંના મોટા ચમચા યા કલધ ભરેલી નાની ચમચથી છુટયા કરવું અને કદાચ નહીં પણ ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું થવા દેવું. ત્યાર બાદ એ તાજાં ધડાંની સફેદીને કદાચ કદ અઢારી અનેનાસની ઠંડી થયેલી ગેગવણીમાં બરાબર બેળા એક નાનાં ઢાંડાં પાછદીશને યા કલધ ભરેલી નાની વાટીને જરા માખણ ચોપડી તેમાં એક ધંચ નેટલી અધુરી એ મેળવણી ભરવી. કારણ એ પુડીંગ ભુંજતાં ઉપસે છે. પછી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં અથવા ચુલા ઉપર શીકું લાલ રંગનું ભુંજવું. એ પુડીંગ સારું લાગે છે. પણ અનેનાસને સેજ ખટાસ લાગે છે માટે ગમે તો ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો વધારે લેવી.

પુડીંગ અત્પન.

સોજાં મોટા દાણાના સાચુ એ ખા રતલ ૦૧, સોજાં ખાંડ નવઠાંક, સોજાં મોટાં પાકાં સપરચન ૨, ખમણેલું જાયફળ ૦૧, સોજાં દુધ તથા માખણ ખપ મુજબ.

સપરચનને છોલી ઘણી પતળા કાતરીઓ કાપી વચમાંનો ડાંડો કાપીને નાદી નાખવો. સાચુ ચોખ્ખાને ચુંટી સોજાં વોઈ તેમાં બધા સામાન બેળા એ મેળવણી ભરતાં દીશ અડધું ખાલી રેલ તેટલાં એક પધ્દીશને પુરવું માખણ લગાડીને તેમાં ભરવું અને દીશ ૧ અડધા ખાલી ભાગમાં મમાય તેટલાં સોજાં દુધને કકરા પાડીને ઉપરથી તે રેડીને તેમાં હઢી તોળા માખણને ઉપરથી નાખી ધીમી ભટ્ટી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને ગરમ યા ઠંડું ખાવું.

પુડીંગ આધરીશ.

સોજાં માખણ રતલ ૧, પાંઉનું કીપ એટલે કમ્પસ; છુટલી ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, દુધની કીમ ભરેલી શેર ૦૧, નવી બદામતી ખીજ તથા પેલતી ઓરેંજના સુકા મુરખાંના ઝીણા કરકા દરેક રતલ ૦૧, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦૧, તજ વાલ ૫ એટલે એઆની ભાર, તાજાં ધડાં ૮, ઘૂંડી વાઇન ઝલાસ ૧, સોજાં ગોલાખ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી. બદામને છોલીને જરા ગોઠાવમાં આરીક પીસ્વી. ઝિળચી, જ્યક્ષ તથા તજને આરીક છુંદવું. પછી બધા સામાન સાથે ભેળા પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં બાંધીને અથવા દીશમાં ભરીને કઠણ બાફવું. અને ઝિમજ ખાવું અથવા ઠંડું થાયને જલદી કાતરીઓ કાપી ઠંડી ભટ્ટીમાં જરા છુંજવું. બધારે ઝૂંડી પસંદ નહી હોય તો ઝોછો નાખવો, તેમજ તજ પસંદ નહી હોય તો તે નાખવી નહી.

પુડીંગ આરાફ્ટનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ તોળા ૧૨, સોજો આરાફ્ટ રતલ ૦, કઠણ માખણ તોળા ૫, છુંદેલું ઝિળચી તથા જ્યક્ષ એક મળા તોળા ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંચથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઠાવવો. આરાફ્ટમાં જરાખી ગાંગડો રેહ નહી તેમ કોડીનાં વાસણમાં એક પાશર ઠંડાં દુધમાં બરાબર મેળવવો અને બાફીનાં દુધને કકરો પાડી આરાફ્ટ પાછો હેઠે ફરી જાય છે તેને ફરી બરાબર ચમચાથી મેળવીને એક માણસે તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ રેડતાં જવું અને ખીજાં માણસે ચમચાથી મેળવતાં જવું. પછી એમાં ઇંડાંની દાળ ભેળાને ખીજો બધા સામાન મેળવી છેલ્લે સફેદ ભેળા પાઈદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છુંજવું અથવા બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાકનું થાય છે.

પુડીંગ ઇટ્ટેલન.

ફ્રેંચ રોળની પતળા કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૦૧, દરીની દુધની કીમ ભરેલી શેર ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, ઓરેંજના અથવા માઈંગાના સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા રતલ ૦, સોજાં પાકાં મોટાં સપરચન ૨, તાજાં ઇંડાં ૮, ચેરી લીકર ગ્લાસ ૧, માખણ તથા પફ પેસ્ટ અપ મુજબ.

સપરચનને છોલી વચમાંનો ઝાંડો કાઢી નાખીને બાફીનાંની પતળા કાતરીઓ ફાપવી. ઇંડાંને મોટાં છાલકાં કોડીનાં વાસણમાં ભાંજ

આવાના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી કલકવાળી તપેલીમાં કોમ નાખી તેમાં એક પાથેર ખાંડ નાખી ચુલે જરા પીગળાવીને ઉતારી. હંડું પડેને તેમાં ઇડાં મેળવીને રાજની કાતરીઓને ફેલે દીશમાં પાંચરીને પાથે પાથે મેલી તેની ઉપર એ રેડવું. અને એ બધું તથા સપરચન સમાય તેટલાં પાઈદીશને પુરવું માખણ લગાડી આંખે ચોપડીમાં પદ્ પેસ્ટ છાપેલા છે તે ૦૧ ઇંચ પતળો માખણનો બનાવી આખાં દીશમાં હેંદી કીનારી સુધી પાંચરીને બરાબર મુકીને પછી કીનારીને છરીથી સરખી કાપવી. ત્યાર બાદ દીશમાં હેંદે સપરચનની કાતરીઓ મુકી તેની ઉપર બાકીની પાથેર ખાંડ લભરાવી વાઈન રેડીને પછી મુરખો પાંચરીને છેલ્લે કીમવાળી કાતરીઓ સાથની મેળવણી ઉપર સફાઈથી મુકીને જરા ગરમ ભટ્ટીમાં ૫૫ તંદુરમાં બરાબર જુવવું. વાઈનનો શેખ નહી હોય તો જરા ઓછો નાખવો.

પુડીંગ ઇંડયન.

હુંદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજું માખણ રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૪, આખાં ત્રણ ઇડાંનાં વજન જેટલા સોજે કૉર્નફ્લૉઅર, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજીને આવાના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં અને કાંડીનાં મોટાં પોલમાં માખણ સાથે ખાંડ નાખી ખુબ મેળવીને ઇડાં બેળા માહે કૉર્નફ્લૉઅર તથા ખીજે બધો સામાન નાખી બરાબર એકરસ કરી ઉંડી નાની રકાખીઓને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભટ્ટી ૫૫ તંદુરમાં જુવવું. પછી એની ઉપર કોઈ પણ જાતની જમ લગાડીને ખાવું ગમે તો વાડી અથવા લંગડીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જુવવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે. કૉર્નફ્લૉઅર બનતાં સુધી Brown & Polson's લેવો.

પુડીંગ ઇડાંનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજાં ખાંડ રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૬ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૩, એળચી ૧૦, લવંગ ૫, તજનો કટકો ઇંચ ૧, કૉર્નફ્લૉઅર અથવા મીઠાનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ખાંડમાંથી ઉપસેલી ભરેલી એ ચમચી લઈ તેને એક કલઈ ભરેલા સોજા પાટીયામાં નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે બેલી ખાંડ બરાબર લાલ થાયને માહે પોણા શેર પાણી રેડી ખીજી અડધા શેર ખાંડ નાખીને તેનો શીરો થવા આવે તેટલાં ઇંડાંની ચાર દાળને ખાવાનાં કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરીને ઇંડાંનાં મોટાં ખાલી કોટળાના તળીયામાં રાઈના દાણા જેટલો છેડ પાડી તેની ઉપર આંગળી દાખીને પછી એક કોટળામાં દોહવેલી દાળ ભરવી અને શીરો જરા ટાપટ થાયને ચુલાપરજ તપેલી રાખી તેનેથી જરા દુર દાળ ભરેલું કોટળું ધરીને છેડપર દાખેલી આંગળી ખીસાડીને શીરાની ઉપર કોટળું ફેરવવું. જેમ કરતાં કોટળામાંથી નીકળેલી દાળ સેવ જેવી થઈને શીરામાં અંધાશ તેને ચમચાના ડાંડાથી ફેરવીને પાંચેક મીનીટમાં ઉતારીને તેમાં દોઢ ચમચી વેંનીલા ભેળવું. પછી એ દાળની મેળવણી સમાય તેટલાં પાઈદીશ અથવા કલઈ ભરેલી લાંગડીમાં ભરી ઠંડું થાયને ઇંડાંની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી દીશની મેળવણીની ઉપર સફાઈથી પાંચરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. તે પછી બાકી રહેલી ઇંડાંની એ દાળ, ખાંડ, તજ તથા કોર્નફ્લોઅર અથવા આટાને દુધમાં બરાબર મેળતી ચુલે છુટ્યા કરી ધાડા દુધપાક જેવું એ કસ્કર થાયને તજ કાઢી નાખી એજમ્મ લવંગને બારીક છુંદીને તે તથા બાકીનું વેંનીલા ભેળીને પુડીંગ સાથે એ ખાવું.

પુડીંગ ધનવેલીડ.

મીલક મેડ કનડેનસ્ડ મીલક ટેબલ સ્પુન ૧૫, મીલનેા પેહલાં નંબરનો ઇંડોનો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક તેળો: ૧, તાજું ઇંડું ૧, નીમક ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

મીલકને એક પાશર ઇંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને પછી તેમાંથી નાના એક ચમચા જેટલાં એ મીલકને આટામાં ભેળીને પછી બધું મીલક માહે મેળવી ચુલે ગરમ કરીને ઉતારવું. અને તેમાં ખાંડ તથા નીમક ભેળી પાછું ચુલે મુકી ત્રણ ચાર મીનીટ છુંદીને ઉતારવું. પછી ઇંડાંને લાંજી ખાવાના કાંટાવડે દાખીને સારી ની દોહવીને મેળવણીમાં તે ભેળા સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી માહે હલકે હાથે તે મેળવવી અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઈદીશને માખણુ

લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધીમી ભઠ્ઠીમાં અથવા ચુલા ઉપર બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ ઍડીલેડ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો મઠનો આટો તથા સોશુ માખણ દરેક રતલ ૦૫, છુંદલી ખાંડ શેર ૦૫, તાજાં ઇંડાં ૬, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, લીંચુ ૧ નો રસ તથા ખારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવી અને સફેદીને કહણુ કફ ચઢાવવો. પછી સોશુ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધો શેર પાણી તથા લીંચુની છાલ નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારી તેમાં માખણ તથા ખાંડ પીગળાવી ગાળીને લીંચુનો રસ રેડીને માહે જરા જરા કરી બધો આટો બરાબર મેળવી ઠંડું થાયને ઇંડાંની દાળ તથા સફેદી ભિળા છેલ્લે બેકીંગ પાઉદર મેળવવો અને થોડાં કપને બરાબર માખણ લગાડી એ મેળવણીથી અડધાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવાં.

પુડીંગ ઍમ્બ્રેસ.

સોજા રાંધવાના ચોખા રતલ ૦૫, સોશુ તાજું દુધ શેર ૦૫, માખણ તેજા ૫, તાજાં ઇંડાં ૫, કોઈ પણ જાતની જામ; લગાડવાનું માખણ તથા પફ પ્રેસ્ટ પાઇનો આખે ચોપડીમાં છાપેલો છે તે અપ મુજબ.

ચોખાને ચુંદી સોજા ઘોષે અર્ધકચરા બાફેલા રાંધીને બોયામાં આસાવી કાઢીને પછી તપેલીમાં નાખી માહે કુધ રેડી ઇંગ્ગાર મુકીને ઘુંટ્યા કરવું અને કહણુ થાયને માખણ મેળવી જરા વારે ઉતારીને ઇંડાં લાંછ ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી મેળવણી ઠંડી થાયને માહે એ ઇંડાં ભિળવાં. ત્યાર બાદ પફ પ્રેસ્ટ પાઇનો માખણનો એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જડા બનાવી એક પાઈદીસને માખણ લગાડીને તેમાં અંદરથી છેક કીનારી સુધી પાંચરીને મુકી છરીવડે કીનારીને સરખી કાપીને પછી ઉપલી ચોખાની મેળવણીનું એક પડ મુકીને તેની ઉપર જામનું પડ પાંચરી એ રીતે દીશ ભરાય ત્યાં સુધી અતારતવાર મુકી છેક ઉપર ચોખાની મેળવણીજ મુકવી.

અને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં જુલુંને ઝેમજ ગરમ ખાવું. પણ ઠંડું થયા પછી ઉપર કોઈ પણ જાતનું પતળું કસ્ટર યા ક્રીમ બનાવીને તે રેડયાથી વધારે સાફ લાગશે.

પુડીંગ ઍલબની.

વેલાતી આલુ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, સ્પંજ કેકના ધણા ઝીણા કપકા તોળા ૧૮, વેલાતી સુકાં ચેરીસ તોળા ૧૫, સોજું બારીક આમરીનગલાસ તોળા ૨૧, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, ઍડી વાઇનગલાસ ૧, વેનીલા તથા લાંબુનું ઍસેન્સ દરેક ચમચી ૧.

ઇડાંને મોટી સુપ્લેટમાં ભાંજી માહે એક ચમચો દુધ નાખી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવવાં અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળા એક કકરો પાડીને ઉતારીને ઠંડું થાયને દોહવેલાં ઇડાંને માહે બરાબર મેળવીને ધીમે બળતે મેળી ઘુંટયા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી બીજાં ઠંડું પાણી ભરેલાં શાસણમાં મેલીને ઠંડું થવા દેવું. પછી અડધા પાથેર કકડતાં પાણીમાં આમરીન ગલાસ પીગળાવી તેમાં ઍડી ભેળી ઠંડાં ચયલાં દુધમાં મેળવીને પાછું ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાએ ઘુંટયા કરવું. પછી ચેરીજના બધે કટકા કરવા અને આલુના ઠરીયા કાઢવા અને એ બધું ઉપલી મેળવણીમાં થોડું થોડું કરીને બરાબર મેળવી એક માદડમાં ભરીને આમસમાં મુકવું અને આએ ચોપડીમાં સૌસ ઍલબની છપેલો છે તે બનાવી પ્રડીંગ બંધાયને મોલડને ગરમ પાણીમાં બોળાને માહેથી પ્રડીંગ કાઢી તેની ઉપર એ સૌસ રેડવો. એ પ્રડીંગ ઘણું સાફ થાય છે.

પુડીંગ ઍન્નીડે.

તાપીચોકા ઉપસેલા ભરેલાં નાના ચમચા ૫, સોજા જીરાસાલ ચોખ્ખા ઉપસેલા ભરેલાં નાના ચમચા ૨, સોજું તાજું દુધ શેર ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૨, માખણ; પાઉના ગરની મતળી કાતરીઓ તથા કોઈ પણ જાતની માર્મેલેડ ખપ મુજબ.

તાપીચોકાને ચુંદી સોજા ધોઈ સાફ વાસણમાં અડધા શેર દુધ સાથે પાંચ છ કલાક બીનવી રાખવા. પાઉની કાતરીઓને બેઉ પડે માખણ ચોપડવું. ચોખ્ખાને ચુંદી ધોઇને અર્ધકચરા બાફેલા રાંધી બોયામાં ઝોસાવી પાણી નીકળી જાયને એક પાથેર દુધ સાથે ચુલે મુકી ચુંદી ઘટ થાયને ઉતારવું. પછી એ બધું સમાંય તેડલાં પાઈ

દીશમાં પેહલે બાઈલા આવલનું એક પડ મેલી તેની ઉપર તાપીયોકાં પાંચરી તેની ઉપર માર્મલેડનું પડ કરી છેલ્લે તેની ઉપર સફાઈથી પાંઉની કાતરીઓ ગોડવવી અને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કઠ મઢાવી બાકી રહેલાં દુધમાં એ બેઉ ભેળાને દીશમાં ભરેલાંની ઉપર પચવું પચવું બધું રેડીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં જુન્વું.

પુડીંગ અંજીરનું.

સુકાં પાંઉનું બારીક કીમ એટલે કમ્પ્સ રતલ ૦૧, સોળાં મોટાં પાકાં તાજાં અંજીર; છુદેલી ખાંડ તથા સોળું માખણ દરેક રતલ ૦૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ધઉનો આટો તોળો ૧, સોળું તાજું દુધ શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૨, બગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અંજીરને ઊલીને ઝીણા કટકા કરી તેમાં માખણને ધરાધર મેળવ્યા પછી બીજા સામાન ભેળા ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તે નાખી સફેદીને કઠણ કઠ મઢાવી છેલ્લે તે મેળવીને પાઈ દીશને પુરવું માખણ બગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં જુન્વું અથવા કલઈ ભરેલી લંગડી યા વાટીને માખણ બગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર જુન્વું.

પુડીંગ કમ્પરલેંડ.

સુકાં પાંઉનું કીમ એટલે કમ્પ્સ; કઠણ સોળું માખણ; છુદેલી ખાંડ તથા ઊંચેલાં સપરચનના નાના કટકા દરેક શેર ૦૧, સાદા કીધેલી કરંટ દરાખ શેર ૦૧, આરેંજ અથવા માલુંગાંનો શીરા વગરનો મુરખ્યો તોળો ૫, સોળું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, છુદેલું જાયફળ ૧, લીંચુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

સપરચનના કટકાને ઘણું બારીક કાપવું. મુરખ્યાને બારીક કાપવો. દરાખને ઘોઈ નુછીને કોરડી કરવી. ઇડાંને લાંબા ખાવાનાં કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી મોટાં કોડીનાં યા કલઈ ભરેલાં વાસણમાં માખણ નાખી તેમાં ખાંડ મેળવી અડેક પછી બધા સામાન એમાં ધરાધર ભેળા એ મેળવણીથી ચોણું ભરાય તેટલાં

માથાં ઉંડાં બોલને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણું ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આશીન આવું.

પુડીંગ કવીકલાઈમ.

તાજાં ઇંડાં ૬ ની સફેદી, આરીક છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, વેનીલા એસેન્સ ટીપાં ૫૦, ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૫, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની સફેદીને કણુ કડ અઢવી તેમાં બધા સામાન ભળા એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક ઉંડાં પાઈદીશ અથવા કલઈ ભરેલી વાટીને માખણનું જરા જાડું ૫૩ ચોપડી તેમાં ભરીને ચુકા ઉપર મુકી હેઠે ચુલામાં થોડા ઇંગારે દીશ મુકી ઉપર સાફ ઠીકરું હલકું મુકી તેની ઉપર ઇંગાર મુકવા અને ઉપરથી બરાબર લાલ લુંળાયને સંભાળથી પુડીંગ આપ્યું કાઢવું. એ પુડીંગ મળાહનું લાગે છે અને ખાવામાં હલકું છે. પણ સેજળી વખત રાખ્યાથી ઉપસેલું બેસી જાય છે અને ખાવામાં સાફ લાગતું નથી માટે ગરમજ આવું.

પુડીંગ કવીન.

વાસી સ્પંજકેકનો ભુકો અથવા સુકાં પાંઉનું કીમ એટલે કમ્પસ રતલ ૧૦૦, સોજ સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૧૦૦, માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૧૦૦, સોજનું તાણું કુધ શેર ૧૦૦, તાજાં ઇંડાં ૩, લીંચુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, લીંચુનું એસેન્સ ચમચી ૧, રાજબંદી અથવા ખીજી કોઈ સોજ જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને લાંજ દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને પછી કુધમાં એ દાળ, માખણ, છુંદેલી ખાંડ તથા એસેન્સ બરાબર મેળવી એમાં સ્પંજનો ભુકો અથવા કમ્પસ બરાબર ભળવું અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઈદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અથવા કેકના ગોળ દાખડામાં હેઠે તેમજ ફરતી બોરડુ ઉપર માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગળ મુકી તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બરાબર લુંળવું અથવા પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લંગડી યા વાટીમાં માખણ

લગાડેલું કાગળ દાખડાનીજ કાની સુકાને તેમાં ભરી ભુંજીને પછી ઉપર જમ ચોપડી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં મેદા ખાંડ બેળા લીંબુનો રસને એ આધર્સીંગની મેળવણીને જમની ઉપર પાંચરીને તે સુકાવા માટે પાછું ઠંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં સુકાયા પછી કાઠવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાદારું થાય છે.

પુડીંગ કવે.

કોટળાં સાયનાં આખાં એ ઇંડાનાં વજન જેટલા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા એટલાંજ ઇંડાનાં વજન જેટલું સોજું માખણ, આખાં એક ઇંડાનાં વજન જેટલી છુંદેલી ખાંડ, તાજાં ઇંડાં ૨, રાજબેરી જમ અથવા જૈલી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, સોદાખાઇકાર્ય ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાને ભાંજીને ખાવાના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં અને કોડીનાં યા તદ્દનજ કલઘવાળાં વાસણમાં માખણ તથા ખાંડ નાખી ઘુંટી નરમ કરીને દોહવેલાં ઇંડાં તથા જમ યા જૈલી જે હોય તે બેળા આટો નાખીને બરાબર મેળવ્યા પછી છેલ્લે સોદા મેળવે અને એ મેળવણી ભરાતાં ઉપરથી ત્રણ આંગળ જેટલું અપુરું રેહ તેટલાં સાદાં મોહને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. પુડીંગ કવીનમાં લખ્યા મુજબ એ પુડીંગ લગડી યા વાડીમાં પણ ભુંજશે. એ પુડીંગ ઘણા સારા ટેસ્ટનું થાય છે.

પુડીંગ કસ્ટર્ડ.

સોજું તાજું કુધ ચેર ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૬, કડવી બદામની ખીજ ૬, છુંદેલું જયફળ ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, માખણ તથા ૫૬ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંતોમાં ૫૬ પેસ્ટ છાપેલા છે તે પ્રમાણે માખણનો ૦૧ ઈંચ પતળો ૫૬ પેસ્ટ વર્ણી એક પાઈ દીશને પુરતું માખણ લગાડીને તળીયાંથી છેક કીનારી સુધી તેમાં ૫૬ પેસ્ટ સુકાને કીનારીને સરખી કાપવી. બદામની ખીજને છોલીને બારીક છુંદવી. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવેલા પછી કુમને કલઘવાળા તપેલીમાં ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી

૪૩ થાયને તેમાં ઇડાં તથા બાકીનો સામાન બેળાને દીશમાં મુકેલા પદ્ધતિ ઉપર એ મેળવણી રેડી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં જુગવું. એ પુડીંગ બાફવું હોય તો તેને માટે પદ્ધતિ બનાવવો નહીં પણ મેળવણી સમાય તેટલાં ઇડાં વાસણને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું.

પુડીંગ કસ્ટર્ડ ૨ જી.

મીલકમેડ કનડેન્સડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૪, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૩, વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

મીલકમેડ મોટાં કોડીનાં બોલમાં દાઢ પાથેર એટલે પાણી પાઈટ ઇડાં પાણીમાં બરાબર મેળવવું અને ઇડાંને ખાવાના કાંટાવડે સારી મેળવીને તેમાં ખાંડ અને પછી આટાને ગાંગડો રેહુ નહીં તેમ બરાબર બેળાને માટે ટેસ્ટ પુરતું વેનીલા નાખવું. પછી એ મેળવણી કીનારી સુધી સમાય તેટલાં પાઈદીશને માખણ ચોપડી આમે ચોપડીમાં પદ્ધતિ પાઈનો છાપેલો છે તેવો માખણનો ૦૧ ઇંચ જાદો બનાવી દીશમાં તળાયાંથી કીનારી સુધી પાંચરીને મુકી કીનારી છરીવડે સરખી કાપી કાઢીને અંદર મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બરાબર જુગવું.

પુડીંગ ક્રીમ.

દુધની દરીની સાથે ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, રેંચ રેંચ રતલ ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, બેડી નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાંની દાળ, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૫, નીચક ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દાઢવવી, પાંઉ ખમણવાની ખમણી આવે છે તેનેથી રેંચને ખમણવું અને કલબાળાં વાસણમાં ક્રીમને સુલે પીગળાવીને ખમણેલાં રેંચની ઉપર રેડી માટે બધી પચે પછી કાંટાવડે મેળવીને બાકીનો બધો સામાન એમાં ભેળવો. પછી એક પાઈદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બરાબર જુગવું.

પુડીંગ કીસમસ.

હુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, સોજું કઠણ માખણ રતલ ૧૦૦ સાફ કાપેલી કરંટ દરખ રતલ ૧૦, કોઈ પણ જાતની વેલાતી કકરી ખીસ્કીટ તથા માલુંગાના અથવા ઑરેન્જના વેનાતી સુકા મુરખ્યાના ત્રીણા કટકા દરેક રતલ ૧, સોજો ગોળ શેર ૧૦, હુંદેલી જમફળ તોળો ૧, વાટું નીમક તોળો ૧૦, હુંદેલી લવંગ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧, તાજાં ઇંડાં ૮, ઐંડી વાઇન ઝલાસ ૧, લીંચુ ૧ નો રસ તથા ખારીક કાપેલી છાલ, સોજું દુધ શેર ૧, લગાડવાનું માખણ અથવા મુજબ.

ખીસ્કીટને આટા જેવી ખારીક હુંદી દુધમાં ગોળ પીગળાવી ગોળીને તેમાં ખીસ્કીટનો આટો ભીનવી રાખવો. ઇંડાંની ઢાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દાહવી સફાઈને કઠણ કરંટ ચલાવવો. કરંટને ઘાઇને કોરડી કરવી. પછી દુધમાં ભીનવેલા આટા સાથે બધા સામાન એકેક પછી બરાબર ભેળા એ મેળવણીથી થોડું ભરાય બેટમાં એક સાદાં મોલડને પુરવું માખણ ભગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. ગમે તો ઐંડી ઓછો લેવો તેમજ નીમક પસંદ નહીં હોય તો તે નાખવું નહીં. એ પુડીંગ તો થોડું સરસ થાય છે તોપણ બધી મેળવણીમાં ઑપ્રીકાટ જમ થા મામલેડ ૧૦ રતલ ભેળાયાથી વધારે સરસ થશે.

પુડીંગ કુબીનેટ કેક.

બદામનાં મકરન; સેવૌય ખીસ્કીટ તથા ઑરેન્જના વેલાતી સુકા મુરખ્યાના ત્રીણા કટકા દરેક રતલ ૧૦, સોજું ખાંડ નવટાંક, સોજું જલેતીન તોળો ૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૧૦, ઐંડી નાના ચમચા ૨, લીંચુ ૧ ની છાલ.

મકરન તથા ખીસ્કીટને હુંદેને ખારીક છુકો કરવો. નાના ત્રણ ચમચા ભરી ઇંડાં પાણીમાં જલેતીનને એક કલાક કલમવાળાં વાસણમાં ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં દુધ, ખાંડ તથા લીંચુની છાલ નાખી ઇંગારે મુકવું અને જલેતીન પીગળેને ઉતારી માલેથી છાલ કાઢી નાખીને ઐંડી ભેળવો અને એક સાદાં ગોળ મોલડને સોજું ખાવાનું

સંલેડ ઑધલ જરા લગાડી બીસ્કીટ તથા મકરૂનનો લુકો ભેળાને ઝેનુ' એક પડ મુકી તેની ઉપર મુરખ્યાનુ પડ મુકી એ રીતે અવારનવાર માહે પડ મુક્યા પછી તેની અંદર જલેલીનવાળી મેળવણી રેડવી અને ઠંડું થઇને બંધાયને પુડીંગને ઉલટાવીને આપુંજ કાઢવું. મોહડને આઇસમાં મુકીને ઠંડું કાઢવું પુડીંગ વધારે સાફ લાગશે. મુરખ્યાને બદલે ગમે તો રાજબેરી જમ લેવી.

પુડીંગ કેપીનેટ રીચ.

ઉપર પુડીંગ કેપીનેટ કોલ્ડમાં લખ્યા મુજબનું મોહડ લેવું પણ તેને તેલ લગાડવાને બદલે માખણ લગાડવું, પછી તેમાં ઝેમાં મુરખ્યાનું અને પછી છુંદલી બીસ્કીટ તથા મકરૂનના પડ મુક્યા બાદ તેની ઉપર શેરી યા બેડી એક વાઇન ગ્લાસ રેડવું. ત્યાર બાદ તાજાં ચાર ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને કલઇવાળી તપેલીમાં અડધા શેર સોજાં તાજાં દુધમાં એ દાળને બરાબર મેળવીને ચુલે મુકી ઘુંટવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી જરા જરા કરી મોહડની અંદરની મેળવણીમાં રેડીને બધું બરાબર પચાવવું. પછી જદાં કોરાં સફેદ કાગળને માખણ લગાડી મોહડની ઉપર મુકીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધીમે બળતે બરાબર બાફીને કાઢવું.

પુડીંગ કેમપ્રીજ.

પાઉનું ફીમ એટલે કમ્પસ તથા સોજાં પાકાં ખાટાં સપરચન દરેક સ્તલ ગા, સોજું માખણ તથા સોજું ખાંડ દરેક સ્તલ ગા, મીઠાનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા પ, મીલકમેડ કન્ટેનરડ મીલક ટેબલ સ્પુન ૪, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાડવાનું માખણ બધું મુજબ.

ભરેલા બે પાશર એટલે એક પાઇન્ટ ઠંડાં પાણી સાથે મીલકને મેળવી રાખવું. સપરચનને છોલી વચમાંનો ગાંઠ તથા બીયાં કાઢી નાખીને નહીં કુટની બાગક સ્લાઇસ કાપવી. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી આટાને ચાળી એક ખાટાં બોલમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું પાણી ભેળેલું મીલક બગાબર મેળવીને સેજખી ગાંગડો રાખવો નહીં તે પછી એમાં કમ્પસ ભેળા ખાંડ નાખી છેલ્લે સપરચનની સ્લાઇસ તથા માખણ મેળવી એ મેળવણી

ભરાતાં એ આંગળ જેટલું અપુરું રહે તેટલાં એક ઈંડાં યોજને
બરાબર માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરવી અને ઘોતાં સફેદ
ઘટ કપડાંના કટકાને ઈંડાં પાણીથી ભીનવીને તેની ઉપર જરા આટો
છાંટી યોજની ઉપર દોરથી બાંધી લઈ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની
રીતમાં લખ્યા મુજબ એથી હઠી ફલાક બાકું.

પુડીંગ કેળાંનું.

મોટાં પાકાં વસઈનાં કેળાં ૫, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ
શેર ૦૧, નવી બદામની બીજ ૨૫, તાજાં ઇંડાં ૫, ઘણું સોજે
ગોલાખ નાના ચમચા ૪ છુંદેલું જયફળ તોળે ૦૧, ધી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી. ઇંડાંની દાળને દોહવવી અને
સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કેળાંને છોલી બારીક કાતરીએ
કાપી મોટી કઠાઈ અથવા પેણામાં ધી કકડવીને તેમાં લાલ તળા
એક પાછદીશમાં પાથરીને મુકવી. પછી દુધને કલધવાળા તપેલીમાં
ચાર કરરા પાડી ઈંડું થાયને તેમાં બધા સામાન બરાબર મેળવી
દીશમાં મુકેલાં કેળાંની ઉપર રેડી મધ્યમ ભટ્ટી ચા તંદુરમાં મળહનું
લાલ લુંગણું અથવા લંગડી ચા વાટીમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ
બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લુંગણું. પુડીંગ લુગણા પછી
એમાં કેળાંનો ટેસ્ટ બદલધને કોઈ સોજાં ફળનાં જેવો લાગે છે
અને પુડીંગ ઘણું મળહનું થાય છે

પુડીંગ કેળાંનું ૨જું.

પીળી ચા લીલી છાલનાં પાકાં કેળાં મોટાં હોય તે ૩ અને
નાના હોય તે ૪, સોજું તાજું દુધ શેર ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, સોજો
બદામની બીજ તથા કરંટ દરખ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી
તથા જયફળ દરેક તોળે ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૩, સોજે ગોલાખ
નાના ચમચા ૩, માખણ તથા ઘઉંનો ઝીણો રવો ખપ મુજબ.

બદામને ઝોલીને ન્લાઈસ કાપવી. દરખને સાફ કરીને ઘોલી
ઇંડાંને લાંછને ખવાતા કટથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. કેળાંને છોલી
ઉભી ચાર ચીર કાપી વચમાંના નેસ કાઢી નાખીને અડેક ઇંચના
કટકા કાપી તેને રવો લગાડીને કલધ ભરેલી લંગડી ચા વાટીને
પુરવું માખણ લગાડી તેમાં હેઠે કેળાંનું ૫૩ મુકી તેની ઉપર

અદામ દરાખ ભભરાવી ઝેળચી જયફળ નાખ્યું અને ઇડાને ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દાહવીને દુધમાં સારીકાની મેળવી ખાંડ તથા ગોલાખ ભેળીને દીશમાં ભરેલાંની ઉપર રેડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ ફેસલ.

આઝે ચોપડીમાં સ્પંજકેક બનાવવા છાપેલું છે તેની ચોડી મેળવણી તૈયાર કરવી અને ચોડાં કપને પુરતું માખણ યા સોજી ધી લગાડી તેનાં તળાયામાં રાજબેરી, સ્ત્રાબેરી અથવા એપ્રીકોટ જામ જરા મુકીને પછી તેની ઉપર કેકની મેળવણી રેડીને કપ પોણાં ભરવાં અને ઘૂર્ત મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં મુકી બરાબર ભુંજવને ઉલટાવીને આપ્યાંજ કેક કાઢવાં.

પુડીંગ કોખર્ગ.

બીજનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજી માખણ તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦, સોજી ખાંડ તોળા ૧૭, સોજી અદામની ખીજ શેર ૦, સોજી તાજી દુધ શેર ૨, તાજાં ઇડાં ૮, છુદેલું જયફળ ૧, વેનીલા એસેન્સ અમચી ૩, અદામનું એસેન્સ ટીપાં ૭, ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૫, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

દરાખને સાફ કરીને ઘાવી. અદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ચોષને કોરડી કરવી. ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દાહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને ચાળા કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ગાંગડા રેહ નહી તેમ જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ચુલે મુકીને ઘુંટવા કરવું અને જરા ઢીણું હોય ત્યારે ખાંડ ભેળા કઠણ થાયને માખણ મેળવીને ઉતારી ડંડું થાયને ઇડાંની દાળ તથા સફેદી ભેળા બારીનો બધો સામાન મેળવીને પાઈદીશને માખણ લગાડી ખાંડ ભેળાને ઘૂર્ત મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજીને ત્રાટવું. ગમ તો ગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગ ઉલટાવીને કાઢવાથી આખું નીકળી શકે છે. બાફેલું પુડીંગ કરવું હોય તો એ બધી મેળવણી ભરતાં એ આગળ અધુરું રેહ તેટલાં બોલને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરી

પુડીંગ તથા પાષ્ટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું. એ પુડીંગ સાથે લાગે છે પણ જામ નાખ્યાથી વધારે સાથે થાય છે માટે દુધમાંથી દોઢ પાથર જેટલું જીરું કાઢી તેમાં અડધો રતલ રાજ્યેરી જામને કોડીનાં વાસણમાં લાકડાંના ચમચા વડે બરાબર મેળવીને રંગ વગરની તારની સોજા ચાળણીમાંથી બધું છાંડી લઇને ઠરીયા કાઢી નાખ્યા. ચાર બાદ બાકીનાં દુધમાં ઉપર મુજબનાં વજનના આટાને તેજ રીતે મેળવી એક પાથર ખાંડ નાખી ઉપર પ્રમાણે ચુલે છુંડીને ઉતારીને માખણ ભેળવું અને ઠંડું પડેને તેટલાંજ ઇંડાને તેમજ મેળવી બદામની સ્લાઇસ નાખી જામ સાથનું દુધ ભેળી ઉપર મુજબ ભરીને જીરું વા બાફવું. એમાં દરાખ, જયફળ તથા કોષ્ટ પણ એસેન્સ નાખવું નહી, પણ જો જામ મેળવણીમાં મેળવી હોય તો આમે છેલ્લી લખેલી રીતે મેળવણીને તૈયાર કરી દીશ યા બોલને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં હેઠે અડધો રતલ જામ પાંચરીને મુક્યા પછી તેની ઉપર મેળવણી રેડીને જીરું વા બાફવું. પણ એ પુડીંગ જીરુંતાં તેમજ બકાતાં ખીસે છે માટે હમેશાં યાદ રાખીને અધુરું ભરવું.

પુડીંગ કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown and Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૭, સોજું તાજું દુધ ચેર ૧૧૧, ખાંડ ચેર ૧૧, તાજું ઇંડાં ૨, ઘણું સોજે ગોલાખ નાનો ચમચો ૧ અથવા ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૩, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૪.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ હાલવી અને સફેદીને કાણુ કદ ચઢાવેલો. પછી કોડીનાં બોલમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી તેમાં જરા જરા કરી એક પાથર દુધને બરાબર મેળવવું અને બાકીના દુધને કલઇવાળી તપેલીમાં એક કરે પાડીને પછી માટે ખાંડ ભેળી બીજે કરે. પડેને ઉતારી પાડી પેલો દુધમાં મેળવેલો કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ઠરી જશે તેને પાછો ચમચાથી બરાબર મેળવીને પેલાં કકડાંવેલાં દુધમાં ધાર પડે તેમ રેડતાં જઇને પાંચેક મીનીટ ખુબ છુંડીને પછી પાણું ચુલે મુકીને ઘુટવું અને કાણુ નહી પણ ઘણું ઘટ થાયને ઉતારી તેમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળાને સાદા અથવા સેજ નકશીવાળાં મોહડને પાણીથી બીનવીને તેમાં એ મેળવણી

ભરી બંધાયને કાઢવું અથવા આઈસમાં મોલડ મુખી ઠંડું કરીને કાઢવું. મોલડ ઘણી નકશીનું લેવું નહી, તેમાંથી પુડીંગ નીકળશે નહી. એ પુડીંગ મજાહનું થાય છે.

પુડીંગ કૉર્નફ્લોઅર ૨ જી.

ઉપર લખ્યું છે તેવા કૉર્નફ્લોઅર તોળા ૯, સોજી તાજી દુધ શેર ૧૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૩, ખારીક છુંદેલી એજથી તોળો ૦૧, વૈનીલા રાજખેરી અથવા લેમન એસેન્સ જે તે એક જાતનું ટેસ્ટ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંચથી ખુબ તરેહ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કઠ મઢાવવો. કૉર્નફ્લોઅરને કલમવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી મેળખી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ધીમે બળતે મેલી ધુટયા કરી ઘટ થાયને ખાંડ ભેળીને પછી ઉતારવું અને ટુકું થાયને ઇંડાં, એસેન્સ તથા એજથી જયફળ ભેળા પાછદીશને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભટ્ટી થા તંદુરમાં બરાબર જુજવું. એ પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું થાય છે.

પુડીંગ બજુરનું.

બજુરની ઉપરની પતળા ચામડી તથા અંદગના ફરીયા કાઢી નાખીને પછી બરાબર મસળીને નરમ માવા જેવો કીધેલો સોજો બજુર રતલ ૦૧, સુકા પાંઉનું ખારીક કીમ એટલે કમ્પસ તથા સોજી માખણ દરેક રતલ ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, સોજી તાજી દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જયફળ તોળો ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

બજુર સાથે પાંઉનાં કીમને બરાબર મેળવીને પછી તેમાં બીજો બધો સામાન ભેળવો અને એ મેળવણીથી જરા મધુર ભરાય તેટલાં એક બોલને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાંઉ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાકવું એ પુડીંગ જોવામાં સારા રંગનું લાગતું નથી પણ મેળવણીમાં બજુર મુદલ માલુમ પડતો નથી પણ માવાનું બનાવેલું હોય તેવું ઘણા સારા ટેસ્ટનું લાગે છે.

પુડીંગ ખાળ, સીંગર અથવા સમોસાનું.

માનનાં બનાવેલાં ખાળ સીંગર એક મળાને તોળેલું એક શેર લેવું અને તેને ભાંજીને સોજાં તાળાં એ શેર દુધ સાથે કલાઈ ભરેલી તપેશીમાં બીનવી રાખ્યા બાદ બે બેર મેળવીને ચુલે ધુંટીને કાણુ જેવું થાયને ઉતારવું અને તેમાં મીઠાસ પુરવી ખાંડ તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા અર્સેન્સ તથા સોજે ગોલાબ નાખી છુદેલી એળાંબી તોળો બા તથા જ્યક્ષણ તોળો બા ભેળાંને તાળાં આઠ છડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કાણુ કફ ચઢાવી માહે તે મેળવીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. માનના માવાના સમોસાનું પણ એમજ પુડીંગ બનાવવું. પણ ઉપર લખ્યા કરતાં એમાં અડધો શેર દુધ તથા બે છડાં ઓછાં લેવાં.

પુડીંગ ગાજરનું.

સોજાં ગાજરને નરમ બારી છોલી વચમાંનો લીલો ભાગ કાઢી નાખ્યા પછી ધુટીને નરમ માવા જેવાં કીષેલાં તોળા ૬, ખાંડ શેર બા, માખણ તોળા ૫, પાંઉનું કીમ એટલે કે ખસ તોળા ૨, તાળાં છડાં ૪, છુદેલું જ્યક્ષણ તોળો બા, કાઈ પણ જાતની સોજી જમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, પફ પેસ્ટ પાઇનો તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

છડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવણી અને સફેદીને કાણુ કફ ચઢાવવા. પછી માખણને મસજેલાં ગાજરનાં ભેળાંને પછી તેમાં બધો સામાન અકેકે પછી મેળવવો અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઈદોશ માટે આંખે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખણનો બા ધંચ પતળો બનાવીને દોશને માખણ લગાડી તેમાં તળીયાંથી કીનારી સુધી માહે સરખો પેસ્ટ સુકી છરીવડે કીનારીને સરખી કાપીને તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી થા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ ગાજરનું ૨ જી.

છોલીને ખમણેલાં ગાજર; એમજ ખમણેલાં પટેટા; માખણ; ખાંડ; માટી સુકી કાળી દરાખ તથા કરંદ દરાખ દરેક સ્તલ બા,

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જયફળ તોજો
ગા, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચગચી ગા.

કાળા દરાખને સોજી ઘોષને ઠરીયા કાઢવા. કરંટને સાફ કરી
ઘોષને તદ્દન કોરડી કરવી. ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની
દોહવી દુધમાં મેળવીને પછી એમાં અડેક પછી બધો સામાન ભેળા
પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મોહડમાં ભરીને
કઠણ બાફી ગમે તો એમજ ખાવું અથવા સોસ બંદીના સાથે ખાવું.

પુડીંગ ગુસબેરી.

ગુસબેરીનો ભરેલો રસ પાથેર ૨ એટલે પાઈટ ૧, આરાફટ
અથવા નેપથ્સ ખીસ્કીટનો બારીક છુંદેલો બુકો રતેલ ગા, સોજી
ખાંડ શેર ગા, સોજી તાજી દુધ શેર ગા, માખણ નવટાંક, તાજાં
ઇંડાં ૪; પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

મળઈની પાકેલી ગુસબેરીને છલટાંમાંથી કાઢી સોજી ઘોષ તુછી
ભચડીને તદ્દનજ કઢઈ ભરેલાં યા તદ્દનજ આખાં એનેમલનાં
વેસણમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગ્લેન્ડ મુકી અવારનવાર લાકડાંના
ચમચાવડે ભચડ્યા કરવું. અને બધો રસ નીકળેને ઉતારી બારીક
આંધરાંની માળણી યા જાદાં જાંજરાં કપડાંમાંથી રસ ગાળીને તે
ઉપલે હીસાયે બે પાથેર લેવા અને તેમાં દુધ, ખાંડ, ખીસ્કીટનો બુકો
તથા માખણને બરાબર મેળવી તપેલીને પાછી ઉજળી બરાબર સાફ
કરીને તેમાં નાખી ઇંગ્લેન્ડ મુકીને છુંદ્યા કરવું અને ઘણું ઘટ થાયને
ઉતારી ઇંડાં થાય ત્યારે ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી
મેળવણીમાં ભેળાને પુડીંગ ગાજરનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ
દીશમાં પફ પેસ્ટ મુકી તેમાં મેળવણીને ભરી બુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ
વગર મેળવણી અમથાજ દીશમાં ભરીને બુંજવું.

પુડીંગ ચેનસલર.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ નવટાંક, તાજાં ૫ ઇંડાંની
દાળ, માલુગાના અથવા આરેંજના વેલાતી સુકા મુરખાના ઝીણા
કટકા; ફીસમીસ દરાખ; સ્પંજકેકની 'ગા ઇંચ' કાપેલી કાતરીઓ;
રેતેફાકેક; માખણ તથા શેરી બધું ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી. ઇંડાંની દાળને ખાવાના
કાંટાથી સારીકાની દોહવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગજાવી ફલઈવાળી

તપેલીમાં ગાળી માહે છડાંની દાળ બેળાને ચુલે ધુંટી ધાડું થાયને ઉતારી ઠંડું કરવું. ત્યાર બાદ એક શેર પાણી સમાય તેટલાં ગોળ સાદાં મોદમાં માખણતું જડું ૫૩ ચોપડી તેના તળાયામાં મુરખ્યાના કટકા તથા દરાખને સ્થાર અથવા ખીજ કાંઈ તરેહ થાય તેમ માખણમાં ખોસ્વા, તેમજ મોદની ખોરડુપર સરખી ગોળ હારમાં એક હાર દરાખની તથા એક મુરખ્યાની ખોસીને પછી હેઠે સ્પંજકેકના કટકાને અંદક સાથે અઠડાવીને સરખા ગોઠવી તેની ઉપર થોડી દરાખ તથા મુરખ્યા ભભરાવી તેની ઉપર રેતેફ્યાનું ૫૩ કરી જરા શેરી રેડી એ રીતે ઉપર સુધી આપ્યું મોદ ભરીને પછી પચતી પચતી કુધની મેળવણી રેડવી અને માખણ લગાડેલું કોરું કાગળ ઉપર સુકી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવા સુકી બરાબર કઠણ થાયને ઉતારી આઠ દસ મીનિટ રાખ્યા પછી ઉથલાવીને મોદમાંથી આપ્યું પુડીંગ કાઢવું.

પુડીંગ ચેસનટ.

ચેસનટનો ખારીક પાઉદર રતલ ૦૧, સોજું માખણ તોળા ૧૫, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, સોજું તાજું ફેવ શેર ૧, તાજાં છડાં ૬, વેનીલા એસન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ચેસનટની છાંલપર જરા કાપ સુકી કકડતાં પાણીમાં ચુલે સુકી નરમ થાયને ઉતારી ચેસનટને કાઢીને તેની છાલ કાઢી નાખી તડકે સુકી તદન સુકાં થાયને બરાબર છુંદી મલમલતા કપડાંથી માળીને ઉપલે હિસાબે એ પાઉદર લેવા. છડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં પછી માખણને મોટાં કોડીનાં બોલમાં ધુંટી ક્રીમ જેવું નરમ કરી તેમાં ચેસનટનો પાઉદર ભેળીને પછી માહે બાફીને સામાન બરાબર મેળવવો અને એક પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ભુંજવું. બાફેલું પુડીંગ કરવું હોય તો એક સાદાં મોદને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી કોરાં સફેદ કાગળને માખણ લગાડી ઉપર તે સુકીને પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઠણ બાફવું.

પુડીંગ ચોકોલેટ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટા તથા માખણ દરેક રતલ ૦૧, ચોકોલેટનો ખારીક ભુકો તથા સોજું ખાંડ દરેક રતલ ૦૧,

સોજી તાજી દુધ શેર ૧૧, તાજાં ઇડાં ૬ ની દાળ, ઘણું સોજી ગોલાખ લીકરગલાસ ૧.

આટાને ચાળવો, ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવી. પછી માખણને તાવી તેમાં આટો, ખાંડ અને ચોકોલેટ નાખી બધું ખુબ એકરસ કરીને છેલ્લે દુધ, ગોલાખ તથા ઇડાંની દાળ બરાબર ભેળી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મોલ્ડમાં ભરીને બાફવું.

પુડીંગ ચોખાના આટાનું.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; સોજી માખણ તથા સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦, સોજી ખાંડ શેર ૦૧, સોજી તાજી દુધ શેર ૧૧ તાજાં ઇડાં ૬, સોજી ગોલાખ નાનો ચમચો ૧, છુંદેલું જાયફળ તેળો ૦૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, બદામનું એસેન્સ ટીપો ૧૨, લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

કરંટને ઘોષ્ટને કોરડી કરવી. આટાને ચાળીને કલ્ક ભરેલી તપેલીમાં નાંખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ ભેળી સેજળી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી માહે ખાંડ ભેળી ચુલે ધુંડી ઘણું ઘટ થાયને ઉતારી માહે માખણ મેળવીને ખીજાં કોડીનાં વાસણમાં ખાલી કરી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી ઠંડીની રૂતમાં બાર કલાક અને ખીજી રૂતમાં ચારથી છ કલાક રાખ્યા પછી ઇડાં ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને માહે ભેળી બાફીને બધો સામાન એમાં બરાબર મેળવવો અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી આમે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તે ૦૧ ઇંચ જેટલો પતળો બનાવી હેઠેથી કીનારી સુધી સરખો મુઠ્ઠા કીનારીને બરાબર કાપીને પછી અંદર મેળવણી ભરી અથવા પફ પેસ્ટ વગર અમથીજ મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બુંજવું અથવા કલ્ક ભરેલી લંગડી અથવા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ચુલ્લા ઉપર બુંજવું. એ પુડીંગ ઘણું સારું થાય છે પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના સુરખાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગનો ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે.

પુડીંગ ચોખાના આટાનું ૨ જી.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તથા સોજ સફેદ મેદા ખાંડ દરેક તોળા ૭૦, સોજ તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જયફળ ૧, લીંચુ અડધાંની આરીક કાપેલી છાલ, તજનો કટકો ઇંચ ૧, માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટ થી સારીકાની દાઉવવાં અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને ચાળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી તજ તથા લીંચુની છાલ નાખી ચુકે મધ્યમ બળતે મેલીને ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઉતારીને છાલ તથા તજ કાઢી નાખી ટુકું થાયને ઇંડાં તથા ખાંડ ભેળા પુડીંગ દીશને પુરણું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ઉપર જયફળ ભભરાવવું અને મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાંચ બનાવવા ની રીતમાં લખ્યા મુજબ જીંજીને અમથું ખાવું યાં કોઇ પણ બતની જલ્દી અથવા જામ સાથે ખાવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના સુરખાનો ધાડો શીરો એ નાના અમચા મેળવીને પછી જીંજીથી પુડીંગ મળાડવું લાલ અને લવારે સાફ થશે.

પુડીંગ ચોખાનું.

સોજ ખાંડ શેર ૧૦, સોજ ક્રીણા રાધવાના ચોખા રતલ ૧૦, નવી બદામી બીજ નવટાંક, સોજ તાજું દુધ શેર ૧, દુધની કીમ ભરેલી પાશર ૧, ઘણો સોજે ગોલાબ વાઇનગલાસ ૧, શેરી અથવા ઝંડી લીફગલાસ ૧, તાજાં ૬ ઇંડાંની સફેદી તથા ૮ ની દાળ, છુંદેલું જયફળ ૧, માખણ તથા પર્ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘાઇને સ્લાઈસ કાપવી અથવા છુંદવી. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દાઉવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો પછી ચોખાને ચુટી સોજ ધોષ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધાં શેર ઇંડાં પાણી સાથે ઇંગારે મુકી અવારનવાર માહે અમચો ફેરવવો અને તદ્દન સુકું થાયને માહે દુધ ભેળીને ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થવા આવેને ઉતારીને માહે ખાંડ, ૧૦ રતલ માખણ, કીમ તથા જયફળ

ભેળીને ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચો ફેરવ્યા કરવા. પછી ઇંડાં મેળવી બદામ નાખી શરીરે યા બ્રૂડી ભેળવા અને એ મેળવણી સમાય તેટલું પુડીંગ દીશ લેવું અને આમે ચોપડીમાં પદ પેસ્ટ છાપેલો છે તે ના છંચ જેટલો પતળો બનાવી દીશમાં માખણ લગાડીને પછી તેનાં તળીયાંથી કીનારી સુધી સરખો મુકા છરીથી કીનારી કાપી તેમાં મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભડી યા તંદુરમાં લુંગ્રવું અથવા પદ પેસ્ટ વગર અમથાંજ માખણ લગાડેલાં દીશમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લુંગ્રવું અથવા બાફવું. પદ પેસ્ટ મુકેલાં પુડીંગમાં ગમે તો પેહલે પેસ્ટની ઉપર રાજબેરી અથવા બીજી કોઈપણ જાતની જામનું પડ પાંચરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરી.

પુડીંગ જલેબીનું.

તાજી યા વાસી જલેબીના ના છંચ જેટલા ભાંજેલા કટકા તોળેલા શેર ગાા, સોજી તાજી દુધ ચર ૧૧, ખાંડ નવઠાંક, તાજાં ઇંડાં ૫, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૪ અથવા ગોલાખનું ઍસેન્સ ડીપાં ૭, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૩, બદામનું ઍસેન્સ ડીપાં ૮, છુંદેલું જાયફળ ગાા.

ઇંડાં ભાંજ દાળને ખાવાના કાંટાથી દાઢવવી અને સફેદીને કઠણ કદ મઢાવવો. પછી કલક ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી એક કકરો પડેને માહે ખાંડ નાખી બીજો એક કકરો પાડીને ઉતારી ઠંડું થાય ને તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવ્યા પછી પાછદીશ યા લંગડી જેમાં લુંગ્રવું હોય તે એ મેળવણીથી થોડું અધુરું ભરીને તેમાં જલેબીના કટકા નાખી એક કલાક રાખ્યા બાદ ચમચાએ ભેળા ઉપરની સપાટી સરખી કરીને પછી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લુંગ્રવું.

પુડીંગ જુબીલી.

એક એ દીવસનાં વાસી સ્પંજકેકની પતળા સ્લાઈસ અડધો રતલ લેવી અને તેનાં એક પડ ઉપર માખણ તથા બીજાં પડ ઉપર ઍરેન્જ માયલેડ અથવા ઍપ્રીકોટ જામ ચોપડી એક સાદાં માલમાં માખણ ચોપડેલું પડ હેડે આવે તેમ પેલી કાતરીઆનું એક પડ

મુકવું અને આગે ચોપડીમાં દુધપાક ૨ જે છાપેલો છે તે લખ્યા કરતાં એજ પતળો બનાવીને તે થોડો રેડી એજ રીતે કાતરીઆનું પડ મુકી તે પર દુધપાક રેડીને એ પ્રમાણે આપું મોઢાં ભરીને એક કલાક રાખ્યા બાદ ગરમ ભઠીયા તાંદુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ જલી.

કોઈપણ જાતની સોજા જલી રતલ ૦૮, દળેલી ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ૯ ઇંડાંની સફેદી. સફેદીને કઠણ કઠ મઢાવવો અને જલીમાં ખાંડને સારીકાની મેળવીને પાદદીથમાં ભરી તેની ઉપર સફેદીને પાંચરવી. પછી પુડીંગ સોનેરી રંગનું યાય ત્યાં સુધી મધ્યમ ભઠીયા તાંદુરમાં ભુંજવું અને દીથને વાંકું કરતાં જલી સરી પડે ત્યારે પુડીંગ તૈયાર થયલું જણવું.

પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીત.

પુડીંગને કપડાંમાં બાંધીને બાફવું હોય તો સોજાં ઘોતાં બધાં કપડાંના એક કટકાને પેહલે કકડતાં પાણીમાં બોળી કાઢી તેને પાંચરીને તેની ઉપર આટો છાંટવો અને તેમાં પાંઉતું પુડીંગ બાફવું હોય તો તેની મેળવણીને એ કપડાંની વચમાં મેલીને તેનું ઢીળું પોતળું બાંધવું. કારણ એ પુડીંગ બફાતાં અંદર ખાલે છે. પણ કોઈની જાતની કુટનું પુડીંગ હોય તો તેનું ટાઈટ પોતળું બાંધવું. પછી એ પોતળું બાંધેલું પુડીંગ કુબતાં પણ તેની ઉપર પાણી રહે તેટલાં કકડતાં પાણીનાં ઊંડાં તપેલાંમાં મુકીને ઢાંકણ ઢાંકી બળતે રાખવું. પણ વળી બફતી વેળા એકજ જગ્યાપર રાખી મુકતાં પોતળું હેઠે તપેલાંમાં ચીટકી જાય, માટે અવારનવાર પોતળાંને અમચથી જરા ખસેડવું. એ પુડીંગ જેટલું તાનું મોઢું હોય તે પ્રમાણે એક કલાકથી ઉઠી ત્રણ કલાક અને કોઈ પુડીંગ બફાઈને કઠણ થતાં તો પાંચ છ કલાક પણ લાગે છે. જે અરસામાં તપેલાંમાંનું પાણી બળીને સુકાઈ જાય છે. તેટલા માટે બીજા સુલા ઉપર કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને તપેલાંમાં તે ઉમેર્યા કરવું. પુડીંગ બફાયા પછી પાણીમાંથી પોતળું કાઢીને તેને ડાંડાં પાણીમાં બોળીને પછી છોડવું. દીથ યા બીજાં વાસણમાં ભરીને પુડીંગ બાફવું હોય તો તે વાસણને હમેશ પુરવું માખણ ચોપડવું અને તેમાં છેક કીનારી સુધી મેળવણી ભરી નહીં પણ થોડો ભાગ ઉપરથી અધુરો

રાખવા અને ઘોતાં સફેદ જરા ઘટ કપડાંના કટકાને પાણીથી ભીનવીને નીચવવા અને તેના ચારે છેડા ઝુળતા રહેતાં પાણીમાં પડે નહીં માટે તેને ઉપર વાળી લઇને પછી ટાઇટ રહે તેમ કપડાંને જાદી ફાંટીથી બાંધી લેવું. પણ વળી એ છાલકાં વાસણને બાફવા માટે પાણીની અંદર મુકતાં તો માટે પાણી ભરાઇ જાય છે, તેટલા માટે તપેલાંમાં આસરે ત્રણેક ઇંચ ઉંચી પણ પોલેળી આંની અથવા એવુંજ કાંઈ વજનનું મુકવું. કારણ ઉલ્કા હોય છે તો તે ઉકળતાં પાણીથી તેની જગ્યા ઉપરથી ખીસી જાય છે અને તેમ થતાં ઉપર મુકેલું દીથ પડી જવાનો સંભવ રહે છે. એ રીતે આંની અથવા ખીણું મુકવું હોય તેની ઉપર બાફવાનાં પુડીંગવાળું વાસણ બરાબર ઠેરવીને મુક્યા પછી તપેલાંની ઉપર ઉલ્કા ઢાંકણ ઢાંકવું અને પુડીંગ બકાઈને બરાબર કાલુ થયને તપેલાંને ઉતારીને અંદરથી પુડીંગનાં વાસણને કાઢી લઈ ઉપરથી કપડું છોડી નાખવું. પણ તપેલાંમાં ઉકળવું પાણી પુડીંગને લાગે નહીં તેટલું ઓછું રાખવું. એમ ઉપર કપડું બાંધીને બાફવાને બદલે અમથુંજ બાફવું હોય તો ઉપર મુજબ મેળવણી ભરેલાં વાસણને ઉપલીજ રીતે પણ તપેલાંમાં ઉંઘાડું બાફવા મુકી તપેલાંની ઉપર ચડું ઢાંકણ ઢાંકવું. પણ તેમ બકાઈનાં ઉકળતાં પાણીના બાફ ઢાંકણપર જમાવ થઈ તેનું પાણી થઇને બાફવા મુકેલાં પુડીંગની ઉપર ટપક્યા કરશે અને તેથી પુડીંગ બરાબર બકાઈ નહીં. તેટલા માટે પુડીંગ બકાઈને બરાબર કાલુ થાય ત્યાંસુધી ઢાંકણની ઉપર જરા રાખ પાથરીને તેની ઉપર ઇંગાર ચાલુ મુક્યા કરવા, તેથી ઢાંકણપરની વરાળ સુકાઈ જશે. ઉપલી પુડીંગ બાફવાની બેકે રીત સાધારણ છે પણ એનાં કરતાં બધારે સહેલી રીતથી પુડીંગ, કસ્ટર વા એવું કાંઈ પણ બાફવું હોય તો તેની મેળવણીને દીથમાં વા નાટી કે લંગડીમાં અને થોડું હોય તો કલઈ ભરેલા ત્રાંખાના સાંકડા ઉંડા કાંસીયામાં ભરીને તેની ઉપર કપડું બાંધવું નહીં, તેમજ ઢાંકણપર ઇંગાર પણ મુક્યા નહીં, પણ તપેલાંની ઉપર જે ઢાંકણ ઢાંકવાનું હોય તેને એક ઘોંટાં સફેદ ઘટ કપડાંના કટકાની ઉપર ચડું મુકવું અને ગાંસડી બાંધવા માટે જેમ ચારે છેડાનાં ગાંઠ બાંધે છે તે પ્રમાણે એ કપડાંના ગાંઠ ઢાંકણની ઉપર વચમાંથી ટાઇટ બાંધી લઇને પછી એ બાંધેલા ગાંઠ ઉપર રહે તેમ તપેલાંની ઉપર મુકવું, તેથી બધી વરાળ તે કપડું સોસી લેશે.

પણ વળા ઘણા વખત ખાફવાનું હશે તો કપડું ખાફથી ભીનાઈ ગયાથી પછી તેમાંથી પણ પાણી ટપકશે. માટે તમ થાય તો તે ભીનાયલું કપડું છોડી નાખીને ખીજું સુકું કપડું બાંધી એ રીતે ભીનાયલું કપડું બદલવા કરવું. આસે રીતે ખાફવાનું ઘણુંજ સવલ પડે છે.

પુડીંગ, પ્લમકેક અથવા બીજાં કોઈ પણ કેક યા બીજું કાંઈખી દીશમાં યા પત્રાંતા ગોળ દાખડામાં ભરીને ભુંજવું હોય તો પેહલે જાદાં સોજાં ફોરાં કાગળને દાખડાનાં તળીયાં. બરાબરનું સરખું ગોળ હેઠે સુવા માટે કાપવું અને દાખડાની અંદર ફરવું મુકવા માટે તેની ઉંચાઈ તેમજ પોહોળાઈ જેટલું સરખું કાગળ કાપી એવાજ બીજાં બે ત્રણ કાગળે કાપીને તેને માખણ લગાડવું અને ઘી નાખ્યા વગર અમથાજ થોડા ઘઉંના આટાને પાણીથી બાંધીને તેની દાખડાનાં તળાયાંના પત્રાં બરાબરની ગોળ અને અડધી ઇંચ જેટલી જાદી રોટલી વણી સરખી કાપીને ભુંજ્યા વગર એમજ એ કાચી રોટલીને પેહલે દાખડામાં હેઠે મુક્યા પછી તેની ઉપર માખણ લગાડેલાં બે ત્રણ કાગળે એકઠાં મુકી બોરકુપર પણ માખણ લગાડેલાં બે ત્રણ કાગળે ફરતાં મુકીને પછી તેની અંદર ફેંકની મેળવણી રેડવી. પણ ઘણાખરાં કેક ભુંજતાં ઉપસે છે માટે મેળવણીને ફેંક ઉપર સુધી નહી પણ બેથી ચાર આગળ સુધી દાખડો અધુરો રહે તેટલીજ ભરવી. દાખડામાં હેઠે ઘઉંની કાચી રોટલી મુકવાનું કારણ એકે કેકને હેઠેથી વધારે તાપ લાગે તોય એ રોટલીને લીધે કેક બળવું નથી પણ બરાબર ભુંજાય છે. દીશમાં પુડીંગ અથવા બીજું કાંઈખી ભુંજવું હોય તો પેહલે તે વાસણને માખણ યા ઘી જે હોય તે પુરતું લગાડીને જેવી મેળવણી હોય તે પ્રમાણે ઉપર સુધી યા અધુરી ભરવી અને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા ધીમી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા માટે જેમ લખેલું હોય તે મુજબ તેને મુજવું. પણ પ્લમકેક તથા કીસમસકેક તેમજ એવાંજ બીજાં કેક તો હંમેશ મધ્યમ ભઠ્ઠીમાંજ ભુંજવા. જો બરાબર ભુંજતાં આવડતું હોય છે તે તો એ મોઠાં કેકને તંદુરમાં પણ ભુંજ શકે છે. તંદુરમાં કાંઈ પણ ભુંજવું હોય તો પેહલે તેમાં થોડી રેતી પાથરીને પ્રથમ તેને માટે બળતે મેલીને ખુબ ગરમ કરવું. તે પછી ભુંજવાની જે ચીજ હોય તેને ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું ફરી છાપેલું હોય તો તંદુરમાં પત્રાની યા ખાંખાંની થાળા મુકીને

પછી જે લુંબવાનું હોય તેને માહે અકેક સાથે વ્યથડે તેમ નહીં પણ સેજ છુટું છુટું તેમાં બરાબર ગોઠવીને મુક્યા પછી તંદુરપર ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર જરા રાખ પાંચરીને પછી તેપર ગામઠી કોલસાના ધગધગતા ઇંગાર તથા લાકડાંના નાના ટુકડા મુકીને તેમાં બળતું કરવું. પણ તંદુરની નીચેનું મોટું બળતું કાઢી નાખીને ધીકું રાખવું અને તંદુરમાં મુકેલું ડાણ જાય નહીં માટે અવારનવાર ઉંઘાડીને જોયા કરવું અને બરાબર લુંબાયને કાઢવું. પાઈ તથા કસ્ટવાળાં પેટીસને ગરમ ભટ્ટી અથવા તંદુરમાં લુંબવા મુકવું જોઈયે. કારણ ગરમીથી કસ્ટ ખીલી જાય છે. પણ તે કસ્ટ ખીલે પછી તેની ફરતી કીનારીની ઉપર આંગળાં ફેરવવાં, એમ કીધાથી બધા પોપડા અકેક સાથે વળગેલા હોય તો તે છુટા પડે છે. તે પછી મળઈનું બરાબર લુંબાયને કાઢવું. ઉપર લખ્યું છે તેમ પ્લમ કેક માટે ગરમ નહીં પણ મધ્યમ તંદુર જોઈયે છે, એટલે ઉપર પ્રમાણે પેહલે તંદુરને બરાબર ગરમ કરવું જોઈયે, તે પછી હેઠે થોડા વધારે અને ઢાંકણ ઉપર એછા ગામઠી કોલસાના ઇંગાર મુકવા અને આસરે પોણા કલાક થવા આવે અને કેક ઉપરથી લાલ થઈ ગયું છે કે નહીં તે તપાસીને પાછું ઢાંકવું અને થયું તહીં હોય અને ઇંગાર બુજવા આવે તો બીજા મુકવા. પણ લાલ થયું હોય તો છુટા છુટા ઇંગાર રાખી થોડીવારે પાછું જોવું અને ઇંગાર જેમ બુજતા જાય તેમ જરૂર જણાય તો ઇંગાર એછા મુકતાં રહેવું અને કેક મોટું હોય તો દોઢ કલાક થાય પછી સાફ કીવેલી છરી અથવા છુતારાની નવી સળીને કેકમાં ખોસીને પાછી કાઢી લેવી અને છરી અથવા સળીની ઉપર કેકની કગરસ વળગે અને પસરાત હોય તો પાછું ઢાંકવું. પણ એ અરસામાં કેક ઉપરથી ઘણું લાલ થઈ ગયું હોય તો કેકની ઉપર એસ્ટું આવે તેમ ડોરાં સફેદ જાદાં કાગળને ગોળ કાપીને તેની ઉપર માખણ લગાડી એ માખણવાળું પડ કેકને લાગે તેમ તે કેકની ઉપર મુકવું, તેમ કીધાથી કેક ઉપરથી વધારે ડાઘનું અરકશે અને અંદરનું કાચું રહેલું બરાબર લુંબાયે ને એ કાગળ ડાણ જાય તો એ મુજબ માખણ લગાડેલાં કાગળે અવારનવાર બદલ્યા કરવી અને કેક બરાબર લુંબાયને કાઢવું. કોઈ પણ બીજાં મોટાં કેક અથવા પુડીંગ અંદરથી કાચું જ હોય અને ઉપરથી જલદી લાલ થઈ જાય તો તેની ઉપર પણ ઉપલીજ રીતે

માખણ લગાડેલાં કાગળો મુકવા કરવાં. પણ પ્લમકેક યા ખીજ કોઈપણ ચીજ લુંગવા આવે કે ઉમેશ હેઠેના ઇંગાર ઓછા કરવા. કારણ હેઠેથી જલદી ડાજી જાય છે. તો પણ લુંગવા મુકવા પછી પેહલે તો બરાબરજ ઇંગાર હેઠે રાખવા જોઈયે, કાંકે પેહલે એમ તાપ લાગ્યાથી લુંગવા મુકેલી ચીજ ઉપસીને બરાબર ખીલી આવે છે અને પેહલે હેઠે બરાબર તાપ લાગતો નથી તો પછી જોકે લુંગાય છે ખરું, પણ ખીટ્યા વગરનું બેસી ગયલુંજ રહી જાય છે. જ્યારે બરાબર ખીલે અને પછી લગભગ થવા આવે ત્યારેજ કોઈખી ચીજમાં છરી અથવા સળા ખોસીને ઉપર લખ્યું છે તેમ તપાસવું, ઉતાવળ કરીને જલદી તેમ ભાકવું નહી. કારણ તેમ કરતાં લુંગતી ચીજની ઉપરની સપાટી ફાટી ગયાથી તે માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી જઈ ખીલેલું હોય છે તે ચપટજને બેસી જાય છે અને તે પછી તે પાછું ઉપસવું નથી. બધી ઇંગ્રેજી મીઠાઈ ભઠ્ઠીમાંજ સારી લુંગાય છે તોય ઉપર લખેલી રીતે તંદુરમાં પણ લુંગાય છે, તેમજ ચુલા યા મોટી સગડી ઉપર લુંગવા માગ્યે તો તેમ પણ સેહલાઈથી બની શકે છે. જો સ્પંજકેક મોટાં બનાવવાં હોય તો તદ્દનજ ક્લધ ભરેલી લંગડી અથવા લાટીને ઘણું પુરવું માખણ લગાડવું અને એ સ્પંજકેક લુંગતાં ખીલે છે માટે એની મેળવણીથી વાસણને પોણુંજ ભરવું પછી એ મેળવણીવાળાં વાસણને ચુલા ઉપર મુકવા અથવા તો તે જોટલું મોટું હોય તેટલીજ મોટી સગડી ઉપર મુકવા માટે મેળવણી તૈયાર થવાની આગમ્યથી ગામઠી કોલસા સળગાવીને ઇંગાર તૈયાર કરી રાખવા અને તેમાં હેઠે પાંચડીને સરખા મુકા તેની ઉપર મેળવણી ભરેલું વાસણ મેલી ઉભળેલાં સાફ મોટાં ઠીકરાંને તેની ઉપર ઉલટું ઢાંકીને લંગડી યા વાટી જોટલું મોટું હોય તેટલાંજ મોટાં લોઢાંનાં વળાંને ઠીકરાંની ઉપર મુકીને તેમાં પેહલે ઇંગારને જરા પાંચરેલા મુકવા અને ઉપર લખ્યા મુજબ કેક ઉપસે પછી હેઠેના ઇંગાર કાઢી નાખીને ઓછા કરવા. પણ કેક ઉપસ્યા પછી ઠીકરાંની વચમાંના ઇંગાર ખસેડીને ભોરડુ પર કરી જરૂર પડે તેમ જ્યાંથી કેક શીકું રહેલું લાગે ત્યાં વધુ ઇંગાર રાખી બધેથી એક સરખું લાલ લુંગવું. અને તૈયાર થવા આવેને ઉપલી રીતે છરી ખોસીને તપાસવું અને લાલ થઈ જાય તો એની ઉપર પણ માખણ લગાડેલું કાગળ મુકવું. ઉમેશ

મેળવણી ભરેલાં વાસણુ જેટલી મીઠીજ સગડી યા. ચુલો વ.પરવો
 જેમથે કે તેથી ફરતી બધી ખોડુપરથી કેક બરાબર ભુંજાવે
 બાલ થાય. જે બગબર તજવીજથી ભુંજાય તો સગડી ઉપર
 વીસથી ત્રીસ મીનીટમાં એ સ્પન્જેક મળાઉં. ખીસી ભુંજાવે તૈયાર
 થાય છે. પ્લમકેક, કીસમસકેક અથવા ખીન્ન એવાં કેક પણ સગડી ઉપર
 ભુંજવાં હોય તો લંગડી અથવા વાટીનાં તળીયાં જેટલું જાડું સફેદ
 કોફી કાગળ ગોળ કાપી તેને પુરતું માખણ લગાડીને હેકે તે સુકવું
 અને ફરતું પણ એવુંજ માખણ લગાડેલું કાગળ મેલી ઉપરવા માટે
 જગ્યા ખાલી રાખી મેળવણીથી પોણું ભરીને ઉપર સ્પન્જેક
 ભુંજવા લખેલું છે તેમજ એ કેકને પણ ભુંજવા સુકવું. પણ એ
 કેક સ્પન્જનાં જેટલાં જલદી ભુંજાશે નહીં, એને ભુજતાંતો બેથી
 ત્રણ કલાક લાગશે. માટે તે પ્રમાણે એની ઉપર તેમજ હેકે અવારનવાર
 ઇંગાર મુકતાં રહી ડાબે નહીં માટે સાંભાળથી બરાબર ભુંજવું અને
 ઉપર આછસીંગ પાંચરવી હોય તો કેક તૈયાર થયા પછી વાસણમાંથી
 કાઢીને ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ ગરમ કીધેલી છરીવડે સફાઈથી સરખો
 કાપી કાઢ્યા પછી ઉપર આછસીંગ પાંચરીને પાછું વાસણમાં મુકીને
 ચુલો યા સગડીમાંથી ઇંગાર કાઢી નાખીને પછી ઉપર ફીક્ષે ઢાંકી
 બેડે તોજ માણા મોજ ત્રીણા ઇંગાર ઉપર રાખીને આછસીંગને
 સુકવવી. લંગડી યા વાટી જેટલી મીઠી સગડી નહીજ હોય તો પછી
 મોટા ચુલામાં જરા વધારે રાખ ભરીને તેની ઉપર ભુંજવું. કોઈ
 પણ ભેતનાં પુડીંગ દીશમાં ભરવાને બદલે એમ લંગડી અથવા
 વાટીમાં ભરીને ચુલો યા સગડી ઉપર જુગ શકાશે, તેમજ કોઈ પણ
 ભેતની ખીસ્કીટ યા નાનખટાઈને મીઠી કલઈ ભરેલી તદનજ સપાટ
 તળીયાં કચરોટ યા થાળીમાં પાંચરીને છુટી છુટી મુકીને તેની
 ઉપર ખીજ એવીજ થાળી ઉલટી ઢાંકીને જમીનપર રાખ પાંચરીને
 પછી તેમાં ઇંગારને પાંચરીને મુકી ત્રણ યા ચાર ઇંટ મુકીને પછી
 તેની ઉપર ઉપલીજ રીતે જુગ શકાય છે. પણ ઇંટ યા તળીયાંને
 બદલે કદાખી પથર મુકવા નહીં, કારણ તાપ લાગ્યાથી પથર
 ફાટીને ઉડશે.

પુડીંગ દાઈફલ.

રાજખેરી જમ રતલ ૦૧, છુદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, મીલનો
 પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તાળા ૪, સોજું તાજું દુધ શેર

૧૧, તાજાં ઇડાં ૫ તથા ખીજાં ૧ ઇડાંની દાળ, વૈનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧૧, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બદામનું તથા ગોલાબનું ઍસેન્સ દરેક ટીપાં ૭, માખણ ખપ સુજાય.

આઠાને તેનો રંગ બદલાય નહી તેમ સેજ સેકાને સુકો કરવો. પાંચ ઇડાંની દાળને કલછ ભરેલાં વાસણમાં ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ ૪૬ ચઢાવવો. પછી નવટાંક ખાંડને જરા જરા કરી દાળમાં બધી બરાબર ભેળીને એમજ જરા જરા આટો નાખી પંદરેક મીનીટ જોરથી ઘુંટયા પછી સફેદી મેળવવી અને નવથી દસ ઇંચના વ્યાસનાં સપાટ તળીયાનાં કલછ ભરેલાં ઢાંકણુ યા થાળાને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી રેડી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા સુજાય ભટ્ટી, તંડુર, સઘડી અથવા ચુલા ઉપર ભુંજવું અથવા તેમાં છેલ્લે ભાંયપર રાખ પાંચરી ઇંટ યા નળાયાં સુકાને તેપર ભુંજવા લખેલું છે તે રીતે ભુંજવું. પણ એમ છેલ્લી રીતે ભુંજવા માટે હેડે ઉપર છુટા છુટા અને થોડાજ ઇંગાર મુકવા. કારણ એ કેક પતણું હોવાથી જલદી ભુંજશે. ભુંજાયને કેકને કાઢવું અને ટુકું થાયને તેનાં એક પડની ઉપર જામ ચોપડીને આંમલેટની કાની ગોળ વીટાળી છુટી જાય નહી માટે ઝીણાં સફેદ કાગજમાં થોડીવાર વીટાળી રાખવું. ત્યાર બાદ એ કેકનાં રોલનાં સરખી આડધી ઇંચ જાદી બધી કાતરીઓ કાપી તેને ખીલોરની દીશમાં અકેકની પાસે સરખી ગોઠવીને મુકવી અને પેલી બાકી રહેલી ઇડાંની એક દાળને ખાવાના કાંટાથી એક કલછવાળા નાની તપેલીમાં ખુબ તરેહ દોઢવી પતળી કરીને તેમાં કૉર્નફ્લૉઅર મેળવીને પછી જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળી ખાંડ મેળવી ધીમે બળને મેલી ઘુંટયા કરવું અને દુધપાક જેવું પતણું કસ્ટર થાયને ઉતારીને ઍસેન્સ ભેળી એ કસ્ટડને આંધસમાં મુગ ઠંડું કરી દીશમાં મુકેલી કાતરીઓની ઉપર રેડી તેમાં થોડું પચે પછી ખા.વું. એ પુડીંગને ભુંજવું હોય તો બધું ઉપર સુજાય તૈયાર કરવું પણ કસ્ટરને ઠંડું કરવું નહી અને એ બધું સમાય તેટલાં પાષદીશ યા લંગડીને જરા માખણ ચોપડી તેમાં રોલની બમી કાતરી બા ગોઠવીને તેની ઉપર કસ્ટડ રેડી માહે પચાવ્યા પછી હેડે ઘણાજ સેજ ત્રણ ચાર ઇંગારની ગાંઘડીઓ.

હુડી હુડી મુકી ઉપર ઠીકરું ઢાંકીને તેની ઉપર ઇંગાર મુકીને બરાબર લાલ ભુંજવું. કોર્નફ્લોઅરને બદલે ઘઉંનો પેહલાં નંબરનો આટો પણ ચાલશે.

પુડીંગ તાપીયોકાનું.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, તાપીયોકા તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજી ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, માખણ અપ મુજબ.

તાપીયોકાને સાફ કરી સોજી ઘોઘ ઈંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં દુધ નાખી ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને જરા નરમ થાયને ખાંડ ભેળીને ઘુંટયાજ કરી કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી ઈંડું થાયને ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે એ તથા જાયફળ મેળવી પાંદડીશ અથવા લંગડીન પુરવું માખણ ચોપડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાંદ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજી ઈંડું પડેને રાજબેરી યા બીજી કોઈ પણ જામ સાથે ખાવું.

પુડીંગ તાપીયોકાનું ૨ જી.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, તાપીયોકા રતલ ૦૧, સોજી માખણ શેર ૦૧, તાજી ઇડાં ૪, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩, ઊંડી નાના ચમચા ૨ થી ૩, છુંદેલું જાયફળ ૧, પફ પેસ્ટ તથા લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

તાપીયોકાને સાફ કરી સોજી ઘોઘ કલક ભરેલી સોજી તપેલીમાં એક શેર સોજી ગાળેલાં ઈંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એજ પાણી સાથે બે કકરા પાડી. પછી ઇંગારે ઘુંટયા કરી કઠણ થાય ને ઉતારવું. પછી ખાંડમાં કચરો હોય તે બરાબર કાઢી સાફ કરી તદ્દન સાંફ તપેલીમાં દુધને એક કકરો પાડી માહે ખાંડ ભેળા બીજા ત્રણ ચાર કકરા પાડીને ઉતારી ઈંડું થાય ને તાપીયોકાવાળા તપેલીમાં નાખવું અને ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવીને એ તથા બાકીનો બધો સામાન તાપીયોકા સાથે બરાબર મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાંદડીશને માખણ લગાડી પફ પેસ્ટ આગે ચોપડીમાં છાપેલા છે તે ૦૧ ઇંચ જાદો બનાવી

દીશમાં સરખો મેલી કીનારી છરીવડે સરખી કાપીને તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જુજુવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર માખણ લગાડેલાં દીશમાં અમથીજ મેળવણી ભરીને બાફવું, એ બાફેલું પુડીંગ વધારે સાફ લાગે છે. લાલ પુડીંગ પસંદ હોય તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના બે અમચા ભિળાને પછી ભરવું, તેથી સ્વાદ પણ સારો થાય છે.

પુડીંગ ટેમેટો.

પાકાં પણ કઠણ વચલાં ટામેટાં રતલ ૧, ગોસ્તનો બારીક છુંડેલો ખીમો રતલ ૦૧, કાંદા નવટાંક, પાંઉનું કીમ એટલે કમ્પ્સ તથા સોજું માખણ દરેક તોળા રા, એક દીવસનાં વાસી પાંઉના ગરનો લુકો તોળા ૨, વેલાતી સોસ નાના અમચા ૨, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો અમચો ૧, નીમક તથા બારીક કાપેલી સેલરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૨, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી અમચી ૧.

કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ઘણાજ બારીક લુકો કાપી ખીમ સાથે એ કાંદા, સોસ, સેલરી, સપાટ ભરેલી એક અમચી નીમક, મરી તથા વાસી પાંઉના ગરનો લુકો બધું બરાબર મેળવવું અને આખે વીવીધ વાંનીમાં પીચ, અપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ટામેટાંને છોલી ઘણી ચાલતી છરીવડે સફાઈથી બધી ૦૧ ઇંચ જેટલી જાડી સરખી કાતરીઓ કાપવી. પછી એ ઉપસેલો બધો સામાન સમાય તેટલાં ઉંડાં પુડીંગ દીશમાં ટામેટાંમાંથી અડધાંને હેઠે પાંચરીને મુકી તેની ઉપર અડધી ખાંડ ભભરાવીને પછી એની ઉપર અડધી ખીમાંની મેળવણી પાંચરી પાછું એજ રીતે ટામેટાં, ખાંડ તથા ખીમાંની મેળવણી મુકી છેલ્લે પાંઉનું કમ્પ્સ પાંચરીને તેની ઉપર છેટે છેટે થોડું થોડું કરી બધું માખણ મેલી ગરમ ભટ્ટીમાં વીસ મીનીટ જુજુવું.

પુડીંગ તીપ્સો.

આખે ચોપડીમાં સ્પંજકેક ૨ જુજુ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઈ તેજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરી એ મેળવણીથી પોણો ભરાય તેટલા પત્રાંના કેક બનાવવાના ગોખે

દાખડાને પુરુષ માખણુ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં દાખવા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટા યા તંદુરમાં સરખું લાલ ભુંજીને દાખડામાંથી કાઢવું. પછી થોડી નવી બદામની ખીજને છોલી ધોઈ નુછીને તદ્દન કેડી કરી તેની સ્લાઈલ કાપીને તેને કેકની ઉપર તેમજ આસપાસ બધે સરખા ખોસી આંચે ચોપડીમાં કેક લીપ્સી છાપેલું છે તે મુજબ એમાં પણ દારૂ પચાવ્યા પછી આંચે ચોપડીમાં દુધપાક, પતળી કસ્ટર તથા ક્રીમ બનાવવાની છાપેલી છે તેમાંનું કોઈ પણ એક બનાવીને કેકની ઉપર રેડવું. એ કેક મીનારાના આકારનું બનાવવું હોય તો એકસરખી ઉંચાઈનાં પણ નાનાં મોટાં ચઢ ઉતર ચાર સ્પંજકેક ઉપલી મેળવણીમાંથી બનાવવાં અને હેડનાં મોટાં કેકની ઉપર તેનેથી ઉતરતાં કેકને ઘેસતું કરવા માટે મોટાં કેકની ઉપરનો ભુંજાયેલો લાલ ભાગ ખીજાં કેકના ઘેરાવા જેટલો વચમાંથી છગવડે સફાઈથી જરા કોતરીને કાઢી નાખી ઇડાંની સફેદીવડે ખીજાં કેકને તેની ઉપર વળગાવી એજ રીતે ત્રીજું અને તેની ઉપર ચોથું કેક ઘેસતું કરવું. તેમ કીધાથી જાણે એકજ મીનારા જેવું આખું લાલ કેક દીશયે. તે પછી એમાં પણ ઉપલીજ રીતે બદામની સ્લાઈસ ખોસી દારૂ પચાવ્યા પછી દુધપાક, કસ્ટર અથવા ક્રીમ જે ગમે તે એક પુરતું બનાવીને ઉપરથી રેડવું. એકજ કેક હોય તો તેની વચમાં રૂપીયા જેટલો મોટો સરખો ગોળ ગાળો છેક હેઠે સુધી સફાઈથી કોતરીને પછી દારૂ પચાવીને છેલ્લે જે રેડવું હોય તે ઉપરથી રેડવું. તેમ કીધાથી કેકનો અંદરનો ભાગ પણ નરમ થયે. એમાં વાસી કેક પણ ચાલશે.

પુડીંગ તીપ્સી ૨ જી.

આંચે વીવીધ વાંનીમાં સ્પંજકેક પહેલું છાપેલું છે તે રીતે આઠ ઇડાંનું આટાનું બનાવેલું સ્પંજકેક, રાઈઝરી અથવા મીનગેજ જામ રતલ ૧, સોજી માખણુ તથા આંડ દરેક શેર ૦૫, બારીક છુંદલી એળચી તેજો ૦૫ તથા જયફળ તેજો ૦૫, સોજી તાજી દુધ શેર ૨૫, તાજાં ૩ ઇડાંની દાળ તથા ૫ ની સફેદી, શેરી અથવા ઍડી વાઇનગ્રાસ ૧, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧૦, ઍસેન્સ આવ રોજ દીપાં ૬, લગાડવાનું માખણુ અથવા મુજબ.

સ્પંજકેકની પતળી કાતરીઓ કાપી તેનાં એક પડ ઉપર માખણ ચોપડીને તેની ઉપર જામ લગાડવી અને એ બધું ભરતાં એ આંગળા જેટલું અધુરું રહે તેટલાં ઉંડાં તદ્દનજ આખાં એનેમલનાં બોલની અંદર પુરવું માખણ લગાડીને તેમાં એ બધી કાતરીઓ સરખી ગાઢવીને મુકીને તેની ઉપર ફરતો બધો દારૂ રેડવો, પછી સવાથેર દુધમાં એક પાથેર ખાંડ નાખી છડાંતી ત્રણ દાળને ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દોહવી ત્રણ સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉ ભિળીને દુધમાં બરાબર મેળવી ચુલે મધ્યમ બળતે ઘુંટી પતળું કસ્ટર થાયને ઉતારીને બોલમાં ભરેલાંની ઉપર રેડી બધું માહે પચે પછી બોલની ઉપર ભીતવેલું કપડું બાંધી પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બારીને પછી ઠંડું પડેને આખુંજ પુડીંગ બીલારનાં ઉંડાં દીશમાં ઉલટાવીને કાઢવું. ત્યાર બાદ બાકી રહેલી છડાંતી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બાકી રહેલા બધા સામાન સાથે કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ભિળીને ચુલે ઘુંટી દુધપાક જેવું ઘાડું એ કસ્ટર્ડ થાયને ઉતારી છેલ્લે એસેન્સ તથા એળચી જયફળ ભિળી ઠંડું થાયને પુડીંગની ઉપર બધું રેડવું એ પુડીંગ મળાઈનું થાય છે. બાકેલાં પુડીંગને આખસમાં ઠંડું કરીને પછી કાઢીને કસ્ટર્ડ પણ એમજ આખસમાં ઠંડું કરીને પછી ઉપર રેડવાથી પુડીંગ વધારે સારું થાય છે.

પુડીંગ તીપ્સી ૩ જી.

સ્પંજકેક ૨ જી આખે ચોપડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખેલાં સામાનનું છાલકું મોડું બનાવેલું સ્પંજકેક ૧, આખે ચોપડીમાં કીમ ઇટેલ્યન ૨ જી છાપેલી છે તેમાં લખેલા સામાનની બનાવીને તૈયાર કીધેલી કીમ રાજબરી; ગ્રીનગેજ; એપ્રીકોટ અથવા પીચની જામ અથવા પીચનો મુરખ્યો એ પાંચમાંનું જે તે એક રતલ વાળું દેરીની દુધની સોજી કીમ ભરેલી શેર બા, છુદેલી ખાંડ શેર બા, શેરી યા બ્રેડી વાઇનગ્લાસ ૧ા, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧.

સ્પંજકેક છાલકું અને મોડું બનાવેલું આખુંજ રાખવું અથવા તેની કાતરીઓ કાપવી અને જામ હોય તો તેને એમજ કાતરીઓની ઉપર એકજ પડે ચોપડવી પણ કેક આખું હોય તો તેની ઉપર તેમજ બધે ફરતી બોરડુપર સફાઈથી ચોપડવી. પણ

મુરખ્યો મંદ ઝેમ ચોપડી શકાય નહીં માટે તેને લાકડાં યા રૂપાંન ચમચાથી ભાંજી મેળવી જામ જેવો કરીને પછી તેને ઝેમજ ચોપડવો. પછી બીલારની ઉંડી દીશમાં આપ્તું કેક મુકવું અને કાતરીઓ હોય તો સફાઈથી સરખી ગોઠવીને પછી તેની ઉપર બધો દારૂ રેડીને માહે પચાવવો. ત્યાર બાદ કીમ છટ્ટેયન ૨ જીમાં લખેલા સામાનની તેજ રીતે કીમ બનાવીને તૈયાર કરી ઠંડી થાય ને તેમાંથી ગ્રીન્ડ ભાગ જેટલીને દીશમાંનાં કેકની ઉપર તેમજ બધે ફરતી રેડીને તે બંધાવા માટે દીશને આધસમાં મુકવું પણ માહે પાણી ભરાય નહીં તેની સંભાળ રાખવી અને બરાબર કઠણ થાયને બાકી રહેલી બે ભાગ કીમને ઝેમ રીતે કેકપર રેડી બંધાઈને કઠણ થવા દેવી. તેટલાં પેલી દુધની અડધા શર કીમમાં ખાંડ તથા વેનીલા નાખી જરા છુંદીને કેકની ઉપર તેમજ બોરડુપર સફાઈથી ચોપડીને ગુર્ત ખાવું. ઝેમ પુડીંગ ઘણું સરસ લાગે છે.

પુડીંગ તીપ્સી ૪ થુ.

આઝે ચોપડીમાં સ્પંજકેક પેહલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા જેટલા સામાનનું ઝેક ઉંચું મોટું સ્પંજકેક બનાવી લુંછને તૈયાર કરવું. પછી આઝેજ વીવીધ વાંતીમાં આધસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે પ્રમાણે અડધા રતલ ખાંડની ગોલાખી રંગની આધસીંગ બનાવીને તેને કેકની ઉપર તેમજ ફરતી બોરડુપર સફાઈથી પતળા ચોપડીને પછી તે બંધાયને કેકની બધી અડધા ઇંચ જાદી આખી ગોળ કાતરીઓ સફાઈથી સરખી ગરમ છરીવડે કાપી તેનાં અકેક પડની ઉપર રાજબરી, સ્ક્રાબરી અથવા ગ્રીનજેજ જામ ચોપડી તેની સાદી બોરડુપર નોંધ્યો અથવા મેરેસશીનો દારૂ થોડો રેડીને પછી બધી કાતરીઓને પાછી અકેકની ઉપર મુકીને પાછું આપ્તું કેક કરવું અને તેને બીલારનાં ઉંડાં દીશમાં મુકી દરીની તાજ કઠણ કીમ ભરેલી અડધા શરમાં છુંડેલી ખાંડ ઝેક પાથેર તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા તથા ગોલાખનું ઍસેન્સ થોડાંજ ટીપાં બેળીને કેકની ઉપર રેડી દીશને આધસની ઉપર મેલી પુડીંગને ઠંડું કરવું. ઝેનો ટેસ્ટ ઘણું સારું થાય છે. નોંધ્યો અથવા મેરેસશીનો દારૂ નહીં હશે તો ખંડી યા શેરી ચાલશે.

પુડીંગ દેન્ડી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું માખણ; સુકી માટી કાળી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક તોળેલું શેર ૦૧, કોઈ પણ જાતનું શરબટ પાથેર ૦૧.

દરાખને ઘોઈ ગુછીને કોરડી કરી માટીમાંથી ઠંડીયા કાઢી નાખવા. પછી આટામાં માખણ બરાબર મેળવી બધા સામાન માહે મેળવી એક ઉંડા વાસણમાં મેગવણી ભરી સફેદ ઘેતા બદાં કપડાંના કટકાને પાણીથી ભીનવીને તેની ઉપર જરા આટો છાંટી વાસણની ઉપર બાંધીને મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ ધાંતવરધનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦૧૧, સોજા ખાંડ શેર ૦૧, ધાંતવરધ તોળા ૫, ઑરેંજ યા માલુંગાંના સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા તોળા ૩, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૦૧ તથા જાયફળ તોળો ૦૧, નવી સોજા બદામની ખીજ ૩૦, ઑડી નાના ચમચા ૨, તાજાં ઇડાં ૩, માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. પછી ધાંતવરધને ચુંદી સોજા ઘોઈ ફલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધા શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મેલવું અને પાણી સુકાયને માહે ખાંડ તથા દુધ મેળવીને ઘુંટયા કરી ઘાડું થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને માહે બધા સામાન તથા નવટાંક માખણ મેળવી પાઈદીય અથવા લંગડી કે વાઢીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બતાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો મજાહનો થાય છે. પુડીંગ લાલ કરવું હોય તો પુડીંગ તાપીચોકાનાં ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબ એની મેળવણીમાં કેરીના મુરખાનો નાનો દોઢ ચમચો શીરો ભેળવો.

પુડીંગ નાળીયેરનું.

ઘણા ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ઘણુંજ બારીક સફેદ ખમણેલું નાળીયેર રતલ ૧, મેદા ખાંડ રતલ ૦૧, સોજું માખણ રતલ ૦૧,

નવી બદામની ખીજ શરૂ ૦૧, ફેરે દરાખ નવટાંક; ઔરેંજ અથવા માલુંગાંના સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા તોળા ૩, છુંદેલી એળચી તોળા ૦૧ તથા જ્યક્ષ્ણ તોળા ૦૧, ખોખરી કીચેલી કેરવેસીદ તોળા ૦૧, સોશું તાણું દુધ શરૂ ૦૧૧, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંચુ ૨ ની ખારીક કાપેલી છાલ તથા એકનો રસ, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. ફેરેને સાફ કરી ઘોષને ફેરડી ફરવી. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી માખણ સાથે ખાંડને સોજી તપેલીમાં ચુલે મુકી બધું ખીગળેને ઉતારવું અને ફુકું થાયને તેમાં ઇંડાંની દાળ મેળવી અને નાળીયરેને સોજા પાતા ઉપર હલકે હાથે ખારીક પીસી તેમાં પેહલે દુધ અને પછી ખીજે બધો સામાન અકેક પછી મેળી છેલ્લે સફેદી મેળવવી અને એ મેળવણી સમાપ તેટલાં પાછદીશ યા વાઘી કે લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગ સાફ લાગે છે.

પુડીંગ નાળીયેરનું ૨ નું.

ઉપર નાળીયેરનાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ ખમણેલું નાળીયેર; સોજું માખણ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાંની દાળ ૬, શેરી યા બેંડી નાના ચમચા ૩, સોજે ગોલાખ અથવા ઔરેંજફાવર વોટર ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ અપ મુજબ.

ખમણેલાં નાળીયેરને તદ્દન સાફ પાતા ઉપર ખારીક પીસવું. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તેમાં અકેક પછી બધો સામાન મેળવો. પછી આએ ચોપડામાં પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તે ૦૧ ઇંચ પતળો વણી આએ મેળવણી સમાપ તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં તળીયાથી છેક કીનારી સુધી સુકાને ઉપરથી સરખો પફ પેસ્ટ કાપીને માહે મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. પફ પેસ્ટ વગર લંગડી યા વાઘીમાં પણ ભુંજશે. ઔરેંજફાવર વોટર પસંદ નહી હોય તો તે લેવું નહી.

પુડીંગ પઉવાનું.

ચુંટેલા સોજા નવા પઉવા માપેલી ડીપરી ૧, સોજું તાજું
દુધ શેર ૧, નવી બદામની ખીજ; કરંટ દરાખ તથા માખણ દરેક
શેર ૦, ચીનાઈ ચવચવના; આરેંજના અથવા માલુંગાંના સુકા
મુરખાના ઝીણા કટકા તોળા ૫, છુંડેલી એલચી તોળો ૦૧૧ તથા
જાયફલ તોળો ૦, તાજાં ઇંડાં ૫, ઝંડી તથા સોજા ગોલાખ દરેક નાના
ચમચા ૩, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ
અપ મુજબ.

બદામને છોલીને સ્લાઈસ કાપવી અથવા છુંડવી. ઇંડાંને ભાંજીને
ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. પઉવા જ્યાં સુધી મજાહના
સફેદ થાય ત્યાં સુધી ઇંડાં પાણીથી ઘોંઘીને પછી સાફ ધોવામાં
નાખી અંદર બેસતી ચટ્ટી રકાળી મુકીને તેની ઉપર વજન
મેલી પાણી કાઢી નાખીને દ્રારડા કરવા. પછી દુધને કલઈ
ભરેલા પાટીયામાં રેડી ચુલે ઉંઘાડું મુકી માહે બરાબર એક
કરો પડેને ખાંડમાં કચરો હોય તે કાઢી સોજા કરીને માહે તે
ભેળીને દુધને એક પાથેર જેટલું બાળીને એક શેર રાખીને ઉતારી
ઠંડું થાયને તેમાં પઉવા તથા બીજા બધા સામાન બરાબર મેળવીને
એ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી પાઈદીશ અથવા લંગડી કે તાટીને
પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ
બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભડી યા તદુરમાં અથવા
ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાય છે. લાલ
પુડીંગ સારું લાગે છે માટે તેવું કરવું હોય તો મેળવણી કીધા પછી
તેમાં કેરીના મુરખાનો ઘાટો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભેળીને
પછી પુડીંગ ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટા ખીમાનું.

સોજું નરતું નકી ગોસ્ત રતલ ૦૧૧, આગે ચોપડીમાં પટેટા
મેરડ છાપેલા છે તે મુજબ મેરડ કીધેલા પટેટા રતલ ૦૧, કાંદા
નવટાંક, આદુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, સોજું તાજું દુધ શેર
૧, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫,
કુદનાનાં પાદડાં ૧૨, આરીક કાપતી નીવરી નવા પારકી દરેક

ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૫, નીમક; ધી તથા વેલાતી સૌંસ ખપ મુજબ.

કોયમીરનાં પાદડાં, કુદનાનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘાઘને ખારીક કાપવું આડુ લસણને છોલીને ઘણુંજ ખારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ખારીક ભુકો કાપી જરા ધીમાં શીકો લાલ રગનો તળવો. ગોસ્તને સાફ કરી ઇંડાં પાણીથી એક વખત ઘાઈ થોડાં પાણીમાં જરા નીમક નાખી અર્ધકચરું ખારી કાઢી ઇંડું પડેને ચાલતી છરીવડે ઘણુંજ ખારીક ખીમા જેવું કાપવું. પછી પટેટામાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ત્રણ તોળા ધી તથા અડધો તોળો નીમક નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે છુટયા કરી કકણ થાયને ઉતારી ઇંડું પડેને ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ધુંડી સફેદીને કકણ કક ચઢવી માહે બરાબર ભેળવું. ત્યાર બાદ બાકી રહેલો બધો સામાન તથા અડધો તોળો નીમકને કાપેલાં ગોસ્તમાં મેળવી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલો સૌંસ માહે નાખી બધો સામણ સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને પુરવું ધી લગાડીને તેમાં પટેટાની મેળવણી અડધી હેઠે પાંચરીને મુકી તેની ઉપર ગોસ્તવાળી મેળવણી બધી પાંચરીને મેલીયા પછી બાકી રહેલી પટેટાની અડધી મેળવણીને તેની ઉપર સફાઈથી સરખી પાંચરી અને પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સગડીની ઉપર ભુંજવા મેલી હેઠે ઉપર થોડા થોડા ઇંગાર મુકતાં રહીને બરાબર લાલ ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટાના આટાનું.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પટેટાનો આટો છાપેલો છે તેવો આટો તોળા ૭, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, શેરી યા હેડી નાના ચમચા ૨ થી ૩, ઓરેંજ માર્મેલેડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લાંબુ ૧ ની છાલ, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ, ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ.

આટાને ગોટાં બોલમાં નાખી તેમાં જરા દુધ સારીકાની મેળવવું અને બાકીનાં દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં છાલ સાથે એક કકરો પાડીને ઉતારી માહેથી છાલ કાઢી નાખીને એ કકડવું દુધ

જરા જરા કરી આઠામાં બરાબર મેળવી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી ઉલાળ્યા કરવું. પછી એમાં બધા સામાન ભેળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી એ સમાય તેટલાં પુડીંગ દીધ અથવા વાટીને પુરવું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાષ્ટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટાના આઠાનું ૨ ભું.

ઉપર પટેટાના આઠાના પહેલાં પુડીંગમાં લખ્યા જેટલા આઠાને કાઢીનાં મોટાં બોલમાં નાખી જરા દુધમાં બરાબર મેળવીને ઘટ જેવું કરવું. પછી સોજાં તાજાં અડધા શેર દુધનો કકરો પાડી જરા જરા કરી બધું એ મેળવેલા આઠામાં બરાબર ભેળવું. પછી પુડીંગ વધારે સાફ કરવું હોય તો દુધમાં મેળવેલા આઠામાં અડધા શેર ભરેલી દરીની કીમને ઠંડીજ ભેળવી. પછી તાજાં છ ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહવી તે મેળવણીમાં ભેળી મીઠાસ પુરતી ખાંડ મેળવવી. ત્યાર બાદ એક ગોળ મોહડને માખણનું જડું પડ ચોપડી સુકા ઓરેંજના પેલાતી મુરખ્યાના ઝીણા કટક તથા કીસમીસ દરાખને ખપ જોગી લઈ તેને મોહડમાંનાં માખણમાં સરખી હારમાં ખોસી અંદરથી તે નીકળી જાય નહી તેની સંભાળ રાખીને માહે પુડીંગની મેળવણી ઉપર સુધી ભરી માખણ લગાડેલું સફેદ કાગળ ઉપર મેલી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકવું. પછી મોહડનું ઢાંકણ હેઠે આવે તેમ એક રકાખીમાં મોહડને ઉલટું મુકવું અને ઉંડાં તપેલાંમાં થોડું પાણી કકડાવીને તેમાં એક આંતી અથવા એવુંજ બીજું કાંઈ મુકીને તેની ઉપર મોહડ મેલેલી રકાખી બરાબર એવી રીતે ગોઠવવી કે ઉકળવું પાણી મોહડ સુધી પુગે નહી. બીજા ચુલા ઉપર પાણી કકડવું તૈયાર રાખવું અને તપેલાંમાંનું પાણી બળવા આવે તેમ પેલું કકડવું પાણી માહે ઉમેર્યાં કરવું. એથી હઠી કલાકે પુડીંગ બરાબર બકાય પછી સંભાળથી ઉલટાવીને આપું કાઢવું.

પુડીંગ પટેટાનું.

રેડ કરંટ જલી રતલ ૧, આમે ચોપડીમાં પટેટા મેશ હાપેલા છે તે મુજબ મેશડ કીધેલા પટેટા તથા મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, સોજું માખણ રતલ ૦૧, ઓરેંજ યા માલુંગાંના મુરખ્યાના ઝીણા

ક્રકા તોળા ૫, તાળાં ઇડાં ૬, ઝૂડી લીકરગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ તથા માખણ નાખી તેમાં પટેરા મેળવી કેક ઘુટવાના શેઠાવડે ખુબ ઘુટી એકેક ઇડાંને ભાંજ માહે સારીકાની બધાં ભેળીને પછી બાકીનો સામાન મેળવવો અને એક માલને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી આગે ચોપડીમાં પુડીંગ અનેનાસનું પેહલું છાપેલું છે તે મુજબ બાકીને ઠંડું થાયને કારણે પછી જલ્દીને ત્રાંખાની કલઇવાળી નાની તપેલીમાં ઇંગારે પીગળાવીને પુડીંગની ઉપર રેડી મરજી પડે તો પુડીંગવાળા વાશણને આઇસમાં મુકી પુડીંગ ઠંડું કરીને આવું.

પુડીંગ પટેરાનું ૨ જી.

ઉપર પુડીંગ પટેરાનાં પહેલામાં લખ્યા મુજબના મેરડ પટેરા રતલ ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦૧૧, માખણ રતલ ૦૧, કરંટ દરાખ શેર ૦૧, તાળાં ઇડાં ૬, ઝૂડી લીકરગ્લાસ ૧, છુંદેલું જલકળ ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ઘોષ ગુછીને કોરડી કરવી. ઇડાંને ભાંજ ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દોહવાની અને સફેદીને કાણુ કંઈ ચઢાવવા. પછી માખણને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં વાવીને તેમાં પટેરા અને પછી ખાંડ ભેળી બાકીનો બધો સામાન એકેક પછી બધો બરાબર મેળવવો અને એક પુડીંગ દીશ વા લાંગડીને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાક બતાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી, તંડુર વા સગડી ઉપર જુનું.

પુડીંગ પટેરાનું ૩ જી.

આગે વીવીધ બાંનીમાં કેક પટેરા અથવા શકરકંદનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સઘળો સામાન તથા પટેરા લઇ તેજ રીતે તૈયાર કરવો પણ પટેરાને તેજ રીતે ઇંગારે મુકી કેકને માટે લખેલું છે તેટલો બધો કાણુ કરવો નહી, જરા નરમ રાખીનેજ ઉતારીને તેજ પ્રમાણે માહે બધું મેળવીને ભડી વા તંડુરમાં જુનું હોય તો પુડીંગ દીશને અને સગડી ઉપર જુનું લાગ નો લાંગડી

અથવા વાડીને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં એ મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં અથવા સગડી ઉપર ઇંગારે ભુંજવું. પણ એને કેકનાં જેવું કઠણ સુકું કરવું નહીં; જરા નરમ જેવું રાખવું. એ પુડીંગ પટેરાનુંજ કરવું. તેમાં લખેલું છે તેમ ચકરકંદનું એ પુડીંગ કરવું નહીં. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના ઉઠી ચમચા ભેળાયાથી પુડીંગ મળાડવું લાલ અને સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ પનીરનું.

જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર રતલ ૦૧, સુકાં પાંઉનું ફીમ એટલે કમ્પસ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી જુલમ દોહવી સફેદીને કઠણ કંઠ ચડાવી બધા સામાન સાથે બરાબર મેળવી એ મેળવણીથી એક ઇંચ અધુરું ભરાય તેટલાં પુડીંગ દીશ યા વાડી કે લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી, તંદુર યા સુલા ઉપર ભુંજવા સુકવું અને ઉપરી આવે તેવું ઘૂર્ણ કરાવવું.

પુડીંગ પાંઉના ભુકાનું.

સાજાં સડદ ગોટળાનાં પાંઉની જગ જાદો કાવરીઆ કાપીને રહેવા દષ ખીજે દીને તેના ગરનો બારીક ભુકો કરવો. પછી એક વચલાં પુડીંગ દીશમાં ઉપસ્થા માટે ઉપરથી થોડી જગ્યા ખાલી રહે તેટલું લેવું અને તેમાં પુરતું માખણ ચોપડીને પછી તેમાં અડધી ઇંચ જાડું પાંઉના ભુકાનું પડ મેલીને તેની ઉપર રાજબેરી જામ સપાટ ભરેલા નાના ચાર ચમચા સફાઇથી પાંચરીને તેની ઉપર પાછું એમજ પાંઉનું એક પડ અને તેની ઉપર જેલીનું બીજું પડ પાંચરી છેલ્લું પડ સફાઇથી પાંઉનું પાંચરવું. તે પછી એક શર સોજાં તાજાં ફુલમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના એ ચમચા ખાંડ ભેળા તાજાં તણ ઇંડાંને ભાંડ ખાવાના કાંટાથી જુલમ તરેહ દોહવીને માટે તે બરાબર મેળવી થોડું થોડું પરી બપુ ફાંવ દીધાનાં પાંઉ રાવું. તે પછી મધ્યમ ભટ્ટી અથવા તંદુરમાં પચાડવું જાત ભુકાનું.

પુડીંગ પપાંઉનું.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, પાકાં મીઠાં પપાંઉના છાલેલા કટકા તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦, તાજાં ઇંડાં ૪, લીંચુ ૧ નો રસ, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

કલધવાળા તપેલીમાં અડધા શેર પાણી સાથે પપાંઉના કટકા તથા તજ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને પપાંઉ તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઉતારી માહેથી તજ કાઢી નાખી પપાંઉને ઘણું બરાબર ઘુંટીને તેમાં સાત તોળા ખાંડ ભેળા પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને તદન સુકું થાયને ઉતારીને પુડીંગ દીશ યા કલધ ભરેલી લંગડીનાં તળીયામાં પાંચરવું. પછી બાકી રહેલી ખાંડને દુધમાં મેળવી ઇંડાંને ભાંજ દાળને ખાવાના કાંચથી દાહડી સફેડીને કઠણ કઠુ ચઢવીને એ બધાંને દુધમાં ભળી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને દીશમાં પાંચરેલાં પપાંઉની ઉપર રેડી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. નાળાયેર નાખીને બનાવેલું હોય તેવો એ પુડીંગનો ટેસ્ટ લાગે છે.

પુડીંગ પાંઉનું.

સોજી તાજી દુધ શેર ૦૧૧, સુકાં પાંઉનું બારીક કમ્પસ એટલે કીમ રતલ ૦, સોજી માખણ શેર ૦, ખાંડ તોળા ૫, છુંડેલું જયફળ તોળા ૦ ને વાળ ૫, તાજાં ઇંડાં ૩, લીંચુ ૧ ની બારીક કપેલી છાલ, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૨૦ થી ૨૫, લગાડવાનું માખણ બપ મુજબ.

કલધવાળા તપેલીમાં દુધને એક કકડો પાડી માહે ખાંડ ભળી ખીજ ત્રણેક કકરા પાડીને ઉતારી કમ્પસની ઉપર રેડી માખણ ભેળાને ઢાંકી રાખવું અને ઠંડું થાય ને બાકીનો બધો સામાન ભેળા પુડીંગ દીશ યા કલધ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું યા બાફવું. આમે પુડીંગ ઘણું સાફ થાય છે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા મેળવીને પછી ભુંજ્યા કે બાકીવાધી લાલ પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું થાય છે.

પુડીંગ પાંઉનું ૨ જી.

એક દીવસનાં વાસી સફેદ પાંઉના કાંથા કાપી કાઢીને બાકીના ગરની પતલી કાપેલી કાતરીએ તથા સોજી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, તજનો બારીક પાઉદર જેવો લુકો વાળ ૨૧, સોજી તાજી દુધ શેર ૦૧, તાજાં ૫ ઇંડાંની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, આમંદ વોટર અથવા ઓરેન્જલાવર વોટર નાનો અમચો ૧, લીંબુ ૦૧ ની બારીક કાપેલી છાજ, સોજી માખણ તથા ખાંડ અપ મુજબ.

પાંઉની કાતરીએને બેઉ પડે માખણ ચોપડવું. કરંટને સાફ કરી ઘોષ નુછીને કોરડી કરવી. પછી એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઇંડાંની દાળ તથા સફેદીને સારીકાની દાહવી તેમાં દુધ, લીંબુની છાજ, તજ તથા આમંદ અથવા ઓરેન્જ વોટર ભેળી મીઠાસ પુરતી ખાંડ નાખીને ઇંગારે દસ મીનીટ ઘુંટયા પછી ઉતારીને સોજી કલઈ ભરેલી ચારણીથી છાંડી કાઢવું. ત્યાર બાદ એક પુડીંગ દીશને પુરડું માખણ લગાડી તેનાં તળીયામાં પાંઉનું એક પડ મુકી તેની ઉપર દરાખ બભરાવી એ રીતે પોણું દીશ ભરીને પેલી દુધવાળી મેળવણીને તેની ઉપર રેડવી અને તે બરાબર પચે પછી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જુજવું. ઉપર પુડીંગ પાંઉનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ ગમે તો એની દુધની મેળવણીમાં કેરીના મુરખાનો શીરો નાનો દોઢ અમચો ભેળવો.

પુડીંગ પાંઉનું ૩ જી.

કેક પટેટા તથા શકરકંદનું આસે ગોપડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખેલો બધો સામાન લેવો પણ પટેટા અથવા શકરકંદને બદલે સફેદ પાંઉનો ગર ૦૧ રતલ લેવો, તેમજ દુધ પણ દોઢ શેર લઇને તેજ રીતે એની મેળવણીનું પુડીંગ બનાવવું. ગમે તો ઓરેન્જ, માલુંગાં યા અવઅવના ચીનાઈ મુકા મુરખાનાં ઝીણા કટકા અથવા ક્રીસમીસ યા કરંટ દરાખ એ બધી ચીજમાંની ગમે તે એક પાંચ તોળાને પુડીંગની મેળવણીમાં ભેળવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાય છે. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર ક્રીધા પછી પુડીંગ પાંઉનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ ગમે તો એમાં પણ કેરીના મુરખાનો બાડો શીરો નાના બે અમચા મેળવવો.

પુડીંગ પાંઉનું સ્લાઇસ્ટ.

સોજું તોજું દુધ શેર ૧૧, ખાંડ શેર ૧૦૦, એક દીવસનાં વાસી પેટીનાં સફેદ પાંઉના ગરની ઘણીજ પતળી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૦૧, નવી બદામની ખીજ તથા સોજી કરંટ દરાખ દરેક શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૫, ઘણું સોજું ગોલાખ લીકરગ્લાસ ૧, વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, માખણ ૫૫ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ઘોષ નુછીને તદ્દન કોરડી કરવી બદામને છોલી ઘોષને ખારીક સ્લાઇસ કાપવી. પાંઉની ઘણીજ પતળી કાતરીઓ કાપીને પછી ચારે ખોરડુપરથી ચોપડા કાપી કાઢી એ ગરની કાતરીઓ ઉપર વજન લઈ તેનાં એક પડની ઉપર બરાબર માખણ ચોપડું. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોડવવાં. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધને એક કકરો પાડીને પછી ખાંડને સાફ કરી માલે તે નાખી ખીજ ચારેક કકરા પાડીને ઉતારી કંડું પડેને માલે ગોલાખ મેળવી ઘણું પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેનીલા ભિળવું. આજુ વેનીલા હશે તો લુંગયા પછી મુદલ ટેસ્ટ આવશે નહી. ત્યાર બાદ એ બધા સામાન કાનારીની પથુ ઉપર આવે તેટલાં એક ઇંડાં પુડીંગ દીશમાં માખણ ચોપડીને તેમાં પેહલે હેડે પાંઉનું એક પડ મુકીને પછી તેની ઉપર જરા બદામ દરાખ ભભરાવી એ રીતે અડધું દીશ ભરીને પછી તેમાં દુધ ઇડાંવાળા મેળવણી થોડી રેડીને થોડો વખત રહેવા દેવું અને માલે દુધ પચી જાયને એજ પ્રમાણે પાંઉનાં પડ મુકી બદામ દરાખ ભભરાવી જરા ભરાયને પાછું દુધ ઇડાંની મેળવણી રેડી તે પચેને એ રીતે બધું દીશ ભરી છેલ્લે રેડેલું બધું દુધ બરાબર પચી જાય પછી બાકી રહેલી બધી બદામ દરાખ ઉપર સરખી ભભરાવી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટીમાં અથવા તંદુરમાં મળાઉનું લાલ લુગવું. અથવા ઉપલીજ રીતે પણ દીશને બદલે કલઈ ભરેલી લંગડીમાં ભરીને ચુલા ના સગડી ઉપર લુંગવું. પુડીંગ બરાબર લાલ થાયને ઉપર ખીજે થોડો ગોલાખ તથા વેનીલા છાંટવું. મરજી પડે તો હેડે પુડીંગ પાંઉનાં રોહલાંમાં લખ્યા મુજબ એ પુડીંગ માટે તૈયાર કરેલાં દુધમાં કેવીના મુજબાનો પારો ગીરો નાના હટ્ટી ચમચા ભિળાવો, તેથી પુડીંગ તૈયાર સારા ટકવું થશે.

પુડીંગ પાઉનું સેલકું.

સોજી તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૧૧, ગોટલીનું અથવા પેડીનું સફેદ પાઉં રતલ ૧, અવચવના ચીનાઈ સુરખ્યાના ઝીણું કટકા તોળા ૪, સોજી બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંડેલી એલચી તોળા ૧૧ તથા જયફળ તોળા ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૨, ઝાંડી નાના ચમચા ૧, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧૧, સોજી માખણ અથવા માખણનું ધી ખપ સુજખ.

બદામનું છાલીને છુંડેલી દરાખને સાફ કરી થોડું તુઝીને કોરડી કરવી. ઇંડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવાં. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને પાઉના કટકા કરીને માહે ભીનથી રાખી તદ્દત પોચું થાયને સારીકાની મેળવી એકરસ કરીને સુલે સુકી ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન તથા ચાર તોળા માખણ યા ધી ભેળવું. અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશ યા કલમ ભરેલી લાંગડીને માખણ યા ધી વગાડીને તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પામ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું યા બાફવું. એ પુડીંગ મજાડનું થાય છે, પણ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કર્યા પછી તેમાં ફેરીના સુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સાચા ટેસ્ટનું થાય છે.

પુડીંગ બન.

સોજી તાજું દુધ શેર ૧, સોજાં વાસી બનતી પતળી કાતરીઓ રતલ ૧, ખાંડ તોળા ૩, તાજાં ઇંડાં ૨, છુંડેલી એલચી તથા જયફળ દરેક તોળા ૧.

પુડીંગનો બધો સામાન સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશમાં બનતી બધી કાતરીઓ ગોડવીને સુકવી. પછી ખાંડનો કચરો કાઢી સોજી કરી દુધને એક કકરો પાડીને તેમાં ભેળી ખીજ ત્રણ કકરો પાડીને ઉતારી કંડું થાયને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી માહે ભેળી એલચી જયફળ નાખીને દીશમાં બનતી ઉપર રેડીને એક કલાક રાખ્યા પછી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ બર્ડસ નૅસ્ટ.

સોજાં માટાં ચાર સપરચનને છાલી ઝીણી છરીવડે વચમાંનો ડાંડો તથા ફરીયા સફાઈથી કોતરી કાઢીને સપરચનને આખાંજ ગાખી પુડીંગ દીશમાં સરખાં ગોડવીને ઉભાં મુકવાં. ત્યાર બાદ આગે વીવીધ વાંતીમાં પુડીંગ આરાશનું, કૉનફ્લોઅરનું, ચોખ્ખાનું, ચોખ્ખાના આટાનું, પાઉનું સેહેલું, પટેટાનું, સાચુ ચોખ્ખાનું અથવા એવાં કોષ્ટ પશુ ખીજાં પુડીંગની મેળવણીને તૈયાર કરી તે કાચીનેજ દીશમાં મુકેલાં સપરચનની એક આંગળ જેટલી ઉપર આવે તેટલી તેમાં ભરીને પછી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. દીશને બદલે કલક ભરેલી લંગડીમાં પણ એ પુડીંગ થશે.

પુડીંગ બર્ડસ પાઉદરનું.

Bird's Pudding Powder નામનો આમંદ, લૅમન, ઑરૅન્જ, ઑપ્રીકોટ, વૅનીલા, રાજબૅરી, ઑબૅરી ઉપરાંત ખીજા ઘણી જાતના પાઉદરના સાચુના જેટલા દાખડા ત્રણ જુદા જુદા જાતનાં પૅકેટ આવે છે, તેવાં એક પૅકેટમાંથી ઘણો બારીક પાઉદર સાડા ત્રણ તોળા નીકળે છે. તે પાઉદરને એક સોજાં બોલમાં નાખવા અને અડધો શેર સોજાં તાજાં દુધમાંથી નાના પાંચ ચમચા દુધને જરા જરા કરી પાઉદરમાં ચમચાવડે બરાબર મેળવી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી બાકીનાં દુધને કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાશર ખાંડ પીગળાવી તેમાં અડધો તોળો સોજાં માખણ નાખી ચુલે એક જોશ આપીને ઉતારી પેલા બોલમાંના પાઉદરની ઉપર રેડીઈઝ ઝડપથી ચમચાવડે બરાબર મેળવી નાખીને એને તપેલીમાં નાખી પાછું ચુલે મુકી અડધી મીનીટ ધુંટીને ઉતારવું. અને પુડીંગ દીશ અથવા ખીજાં વાસણમાં ભરી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર અથવા સગડીની ઉપર મુકી પુડીંગ કઠણ થાયને પુર્ત ઉતારવું. કારણ એ પુડીંગ સફેદજ રહે છે, લાલ થવું નથી માટે તેમ કરવા વધુવાર ભુંજવું નહી જો એ પુડીંગ ભુંજવાને બદલે જલ્દીની કાની બંધાયલું જોઇતું હોય તો ઉપર મુજબ બધી મેળવણી ભેળાને તૈયાર કીધા પછી તેને ચુલા ઉપર અડધી મીનીટ મુકવી નહી પણ કઠણ થાય ત્યાંમુધી ધુંટીને

ઉતારી ભીનવેલાં મોદડમાં ભરી એમજ બંધાયને કાઢવું અથવા આમસમાં મોદડ સુકી ઠંડું થાય ને કાઢવું. એ બેઉ રીતે બનાવેલાં પુડીંગ સારાં થાય છે.

પુડીંગ બાદશાહ.

સોજી કઠણ દહી શેર ૬, કરંટ દરાખ તથા મોટી કાળી સુકી દરાખ દરેક તોળા ૫, દરીની ફધની કીમ ભરેલી પાશર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૬, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પાઉનું કીમ એટલે કમ્પસ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, ઘણા સોજે ગોલાખ અથવા ઓરેન્જક્લાવર વોટર નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એલચી તથા જયફળ દરેક તોળા ૦૧.

બેઉ દરાખને સોજી બાદ મોટીમાંથી ઠરીયા કાઢવા. ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવે. પછી દહીમાંનું બધું પાણી કાઢી નાખીને પછી કલ્હ ભરેલી ચાળણી યા બોયામાંથી છાંડી કાઢીને તેમાં અફેક પછી બધા સામાન મેળવી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોતળું બાંધીને બાફવું.

પુડીંગ બાર્લીના આટાનું.

Robinson's Patent Barley નામનો પત્રાના ગોળ દાખડામાં વેલાતી આટો આવે છે તે તોળા ૬, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, સોજી માખણ તોળા ૫, છુંદેલી એલચી તોળા ૦૧ તથા જયફળ તોળા ૦૧, સોજી તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, વાટેલું નીમક ચમચી ૨, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧૧, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૮, ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૫, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં જરા જરા કમી બધુ દુધ બરાબર મેળવી ખાંડ તથા માખણ નાખી સુલે ઘુટી કઠણ થાયને ઉતારવું અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને માહે એ તથા એલચી, જયફળ, નીમક, એસેન્સ સઘળું બરાબર મેળવીને પુડીંગ દીશ અથવા કલ્હ ભરેલી લંગડીને પુરવું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી, તંદુર અથવા સુલા ઉપર છુંજવું.

એ પુડીંગ ગરમ હોય છે ત્યારે ઘણું થોડું રહે છે પણ હંડુ થયા પછી કાણુ થાય છે અને ટેસ્ટમાં સારું લાગે છે જામ મુરીને બનાવેલું વધારે સારું લાગે છે માટે તેમ કરવું હોય તો પહેલે હેઠે દીશમાં ગરમીથી જામ ના રતલ પાચીને પછી ઉપર મુજબની મેળવણી તેની ઉપર ભરીને ભુંજવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો વાટો શીરો નાના એ સમચા મેળવ્યાથી વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાઝ થયે, પણ શીરો નાખે ત્યારે જામ નાખવી નહી.

પુડીંગ બાર્લીનું.

સોજું તાણું દુધ શેર ૧૧, ખાંડ રતલ ૧૧, પર્વબાર્લી તોળા ૪, માખણ તથા બદામની બીજ દરેક તોળા ૩, છુંદેલી એલચી તથા જાયફળ દરેક તોળા ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, સોજો ગોલાખ તથા ઐંડી દરેક નાના સમચા ૨, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

બદામને છાલી બોમ જુઝીને છુંદવી. બાર્લીને બોમને સવા શેર ઇંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભાતવી ગળ્યા પછી એજ પાણીમાં ઇંગારે દાંડીને મુંદવી અને તદન નરમ થાય અને પાણી મુકાયને દુધ તથા ખાંડ નાખી બળતે ઉઘાડુ રાખી ઘુંટયા કરવું અને જરા ઘટ થાય ને ઉતારી હંડું પડે ત્યારે ઇંડાંને ભાંજી આવતા ઇંડાંથી ખુબ હોલવીને એ તથા બીજો બધો સામાન બાર્લીમાં ભેળા એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દાઘ યા કદમ ભરેલી લંગડીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાંચ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ગમે તે મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો વાટો શીરો નાનો એક સમચો ભેળવો.

પુડીંગ બાહાદુર.

સોજુ તાણુ દુધની દેરી થી કાણુ કીમ ભરેલી શેર ૧૧, રેતેકયા કેક તથા સૌંચ બીસ્કીટ દરેક રતલ ૧૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૧૧, ઓરેંજના સ્થવા સવચવાના સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા તથા કરંટ યા કાસમીસ દરાખ એ ચાટમાંથી જે તે એક સીજ તોળા ૫, છુંદેલું જાયફળ તોળા ૧૧, તાજાં ઇંડાં ૩, લીંચુ વા ની છાલ, માખણ અપ મુજબ.

કલક ભરેલી તપેલીમાં કીમ તથા લીંચુની છાલ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મેલી પીગળા જાવને ઉતારીને માહેથી છાળ કાઢી નાખીને રેતેક્યા કેક તથા સેંચાય ખીસ્કીટ મેળવી અને એમાં બધી કીમ બરાબર પચે પછી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંઠાથી સારીકાની ધુંદી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી એ બેઉને માહે ભેળાને પછી ખાંડ તથા ખીજ બધી ચીજ એકેક પછી સારીકાની મેળવી એકરસ કરીને પુડીંગ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી. પણ જો એ પુડીંગ આખું જ છુટું કાઢવું હોય તો પત્રાંના છાલકા ગોળ કેક બનાવવાના દાખડાનાં તળીયાં તથા ઘોરડું ઉપર માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગળ મુકીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા લંગડી યા વાટીમાં એજ રીતે કાગળ મુકી તેમાં મેળવણી ભરીને ઉપરથી મજાડનું લાલ થાય તેવું ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટ્રેસ ધણો મજાડનો થાય છે. પણ વળા બે દીનના વાસી પુડીંગનો ટ્રેસ તો તાજાં કરતાં પણ ધણો સરસ લાગે છે. કેક અથવા ખીસ્કીટ તૈયાર નહીં મળે તો પછી આએજ વીવીધ વાંનીમાં ખીસ્કીટ સેંચાય તથા કેક રેતેક્યા પહેલું છાપેલું છે તે બનાવીને લેવાં.

પુડીંગ બેકવેલ.

સોજ ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૧, તાજાં ૮ ઇડાંની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, નવી બદામની ખીજ ૨૫, લગાડવાનું માખણ; રાજબેરી જામ તથા પફ પેસ્ટ પાષનો અથ મુજબ.

બદામને છાલીને છુંદવી. ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને ખાવાના કાંઠાથી ખુબ તરેહ હોણવી. પછી માખણને ચુલે પીગળાવી ઉતારીને તેમાં બધા સામાન સારીકાની એકરસ કરવો અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાષ દીશમાં આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પાષનો માખણનો છાપેલો છે તેવો બ ઇંચ જઠો માખણનો બનાવી દીશને માખણ ચોપડીને તેમાં હેઠથી ઉપર સુધી મુકી કીનારી સરખી કાપીને પછી હેઠે આડી ઇંચ જાડું જામનું પડ પાંચરીને પછી તેની ઉપર પુડીંગની મેળવણી ભરી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ બેન્ગર્સ પુડનું.

સોજ તાજાં ૬૫ શેર ૦૦, ખાંડ તોળા ૫, બેન્ગર્સ ૬૫ તથા માખણ દરેક તોળા ૨૦, છુંદેલું જયફળ તોળા ૦, તાજાં ઇડાં ૨, સોજો ગોલાય નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ અથ મુજબ.

ધડાંતી દાળને ખાવાના કાંઠાવડે ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કાણુ કફ ચઢાવવો. પછી કલઘવાળી તપેલીમાં દુડ નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી માખણ નાખી ધંગારે છુંડી બાણું ઘાડું થાયને ઉતારવું અને ઠંડું પડેને બાફીને સામાન બરાબર ભેળી નાનાં પુડીંગ દીશ યા કલઘ ભરેલા કાંસીયામાં માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાંચ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી, તંડુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગને ટેસ્ટ ઘણા સારા થાયછે.

પુડીંગ ભૂરાં કોહોળાનું.

છાલ, ખીમાં તથા ગર કાઢી નાખીને પછી કોહોળાના કટકા કાપી તદન નરમ બાફીને કલઘવાળાં બોમાંમાં નાખવું અને પાણી નીકળી ગયા પછી તોળીને પાકટ કોહોળું હોય તો દોઢ શેર અને કુમળું હોય તો બે શેર લઘ ગરમ હોય તેટલાંજ કલઘ ભરેલી ચાળણી યા બોમાંમાંથી બધું છાંડી કાઢીને ખાડીનાં મજબુત કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી તદન સુકું કરી કલઘ ભરેલી તપેલીમાં સોજાં પોણા શેર દુધમાં મેળવી અડધો શેર ખાંડ નાખી ચુલે સુકી ચાર પાંચ કકગા પાડીને ઉતારવું. પછી ઠંડું થાયને એમાં ત્રણ તોળા સોજાં ધી અથવા પાંચ તોળા માખણ નાખી તાજાં ત્રણ ધડાંતી દાળને ખાવાના કાંઠાથી દોહવી સફેદીને કફ ચઢાવી એ ભેળી છુંદલી એળચી તથા જાયફળ દરેક બા તોળો તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસન્સ તથા થોડાંજ ડીપાં ગોલાખનું એસન્સ નાખી પુડીંગ દીશ યા કલઘ ભરેલી લંગડીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાંચ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગ મજાહનું લાગે છે. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાનો દોઢ ચમચો ભેળીયાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ થશે.

પુડીંગ મકરૂનનું.

બદામનાં મકરૂન રતલ ૦૧૧, દરીની દુધની કામ ભરેલી શેર ૦૧૧, ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ધડાં ૬, ચેડી લીકરગલાસ ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજ દાળને ખાવાના કાંઠાથી ખુબ ઘુંટી સફેદીને કાણુ કફ ચઢાવવો. પછી કીમને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે પીગળાવીને ઉતારી તેમાં મકરૂનને ભીનવવાં અને તે નરમ થાય ને ચમચાવડે ખરાબર મેળવીને તેમાં બાફીનો બધો સામાન ખરાબર ઐકરસ કરી નાનાં નાનાં કપને માખણુ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી અથવા આમિ ચોપડીમાં પુડીંગ બાફાદુર છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખણુ લગાડેલાં પુડીંગ દીથ યા લંગડીમાં ભરીને તેજ રીતે મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં લુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

પુડીંગ મરઘીનું.

મળાઈની કુમળા પણુ ફરબે મોટી ઐક મરઘીને ખારી પકાવીને તેનાં બે સીનાં તથા બે પગનાં માસનો ખારીક ટુપેલો રેસો, પટેરા, ઘી તથા ખાંડ દરેક થેર ૦૧, નરી બદામની ખીજ; કીસમીસ દરાખ તથા સોજી માખણુ દરેક થેર ૦૧, છુંદેલી ઐલચી તોળો ૦૧ તથા બયફળ તોળો ૦૧, સોજી તાજી દુધ થેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, સોજાં સફેદ પાંઉના બધા કાંચા કાપી કાઢીને પતળા કાતરીઆ કાપી તેના દોઢ ઇંચ સમચોરસ કાપેલા કટકા ૧૬, લગાડવાનું માખણુ ખચ મુજબ.

પટેરાને છોલી પતળાં વેફર કાપી સોજાં ઘોઈ એ ફરબે તેટલાં ઇડાં પાણીમાં વાટેલું ઐક ચમચી નીમક પીગળાવીને તેમાં ભીનવી રાખવાં. દરાખને સાફ કરીને સોજી ધોવી. બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપીને ધોવી. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળા ઇડાંને ભાંજ ખાવાના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને દુધમાં મેળવાં. વેફરને પાણીમાંથી કાઢી ઘોરડાં કરીને મોટી કઢાઈ અથવા પાટીયામાં ઘી ખરાબર કકડાવીને તેમાં કકરાં સફેદ તળા આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈને પછી બદામ અને છેલ્લે દરાખ તળા કાઢવી. પાંઉના કટકાને બેઉ પડે માખણુ લગાડવું. પછી બધો સામાન સમાય તેટલાં પાઈ દીથ અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણુ લગાડીને તેમાં હેઠ મરઘીનો અડધો રેસો પાંચરીને મુકીને તેની ઉપર વેફર સરખાં મલીને પછી તેની ઉપર પાંઉના કટકાને ગોઠવીને સરખા મુકવાં. પણુ દર પડે જરા જરા ઐલચી બયફળ ભભરાવવું. ત્યાર બાદ બાફીના અડધા રેસામાં બદામ, દરાખ તથા ઐલચી બયફળ ભેળા છેલ્લે

દીશમાં એ પાંચરુવું. પછી એ બધું મુકલું ચુંથાઇને તળે ઉપર થાય નહી તેમ સંભાળથી બધું દુધ રેડી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાના રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર મજાલું લાલ લુંગરું.

પુડીંગ માટે એસીડ આઇસ.

એક માટાં ખાટાં લીંચુનો ગાળેલા રસ લેવા અને છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી ખારીક ખાંડ સાડા સાત તોળા તથા તાળાં ચાર ઇંડાંની સફેદીને કફ ચઢાવી લીંચુના રસમાં ખાંડ અને પછી સફેદી ભેળવી અને કોઇ પણ જાતનું પુડીંગ લુંગ્રયા પછી ગમે તો તેની ઉપર એ મેળવણીનો સરખો ઢગળો કરીને મેલી એ કઠણ થવા માટે પાછું થોડી મીનીટ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં પુડીંગ મુકવું.

પુડીંગ માર્મલેડ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજા જીરાસાલ ચોખા ચાનું કપ ૦૧, સોજું માખણ તોળા ૨૦, છુંદેલું જાયફળ ૦૧, તાળાં ઇંડાં ૨, ઓરેંજ માર્મલેડ અપ મુજબ.

ચોખાને ચુંદી સોજા ઘોઇ અર્ધકચરા ખાફેલા રાંધીને ઘોયામાં ઓસાવી પાણી નીકળી જાયને કલઘવાળા તપેલીમાં નાખી માટે અડધો શેર દુધ રેડી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી એક પુડીંગ દીશનાં તળાયામાં માર્મલેડનું અડધી ઇંચ જેટલું ૫૪ પાંચરી ઇંડાં ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને ખાકીનાં દુધમાં મેળવી તેમાં દુધમાં રાંધેલા આવલ તથા જાયફળ ભેળી દીશમાં માર્મલેડની ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠા યા તંદુરમાં બરાબર લાલ લુંગરું.

પુડીંગ માર્મલેડ ૨ જી.

સુકાં પાંઉનું ખારીક ક્રીમ એટલે કમ્પ્સ; સોજું માખણ તથા મેદા ખાંડ તોળેલું દરેક શેર ૦૧, દરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, તાળાં ઇંડાં ૪, લગાડવાનું માખણ તથા કોઇ પણ જાતની માર્મલેડ અપ મુજબ.

ધડાને મોટાં પોલમાં ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી માહે માખણ મેળવી ખાંડ અને પછી ક્રીમ તથા પાંઉનું ક્રમ્પસ ભેળાંને એક કલાક રાખ્યા બાદ પાછું મેળવવું. પછી એક મોલડને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં પતળું પડ માર્મલેડનું પાંચરી તેની ઉપર તેનાં કરતાં જરા વધારે જાડું પડ પુડીંગની મેળવણીનું પાંચરી એ રીતે આપ્યું મોલડ ભરીને મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

પુડીંગ માર્મલેડ ૩ થું.

સુકાં પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્પસ રતલ ૦૫, આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તે મુજબની ચરબી તથા આરેંજ માર્મલેડ દરેક તોળા ૭૫, તાજાં ધડાં ૪, મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક ટેબલ સ્પુન ૩, બેકીંગ પાઉદર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

એક પોલમાં અડધો શેર ડાં પાણી સાથે મીલકને સારીકાની ભેળા ધડાંને ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબ દોહવીને માહે તે મેળવવાં. સાફ કીધેલી ચરબીને ઘણી બારીક ભાંજીને ક્રમ્પસમાં એ, નીમક તથા બેકીંગ પાઉદરને ભેળાંને પછી ધડાં ભેળેલું મીલક રેડી સારીકાની એકરસ કરવું. પછી એ મેળવણી ભરતાં બે આંગળ જેટલું અધુરું રહે તેવાં એક ઢાંડાં આપ્પાં એનેમલનાં મોલડને માખણ ચોપડીને તેમાં ભરી સફેદ કોરાં નરમ કાગળને માખણ લગાડીને ઉપર તે બાંધીને પછી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હદીથી ત્રણ કલાક બરાબર બાષીને માર્મલેડ સાથે ખાવું.

પુડીંગ માર્મલેડ ૪ થું.

એક દીવસનાં વાસી સોજાં સફેદ પાંઉના ચોપડા કાપી કાઢીને પછી ગરની એક ધમના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાડી બધી કાતરીઆ કાપીને તે અડધો રતલ લેવી અને એક પાશિર સોજાં કકણ માખણને કાતરીઆનાં અડકે પડ ઉપર બધું બરાબર ચોપડીને તેની ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવવી. પછી એ કાતરીઆથી અડધું ભાગ તેટલાં પુડીંગ દીશને અથવા કલઈ ભરેલી લાંગડીને ખીજી માખણ ચોપડીને માખણનું પડ ઉપર રહે તેમ દીશમાં યા લાંગડીમાં એક પડ મુકીને

અડધા પાશર દુધમાંથી કાતરીઓની ઉપર ચમચાવડે જરા રેડીને પછી સારા મેકરની સોજી અડધો રતલ ઑરેંજ માર્મલેડ લઈ તેમાંથી એ ગોઠવેલી કાતરીઓની ઉપર થોડી ચોપડી એ રીતે જેટલાં મુકાય તેટલાં પાઉં તથા માર્મલેડનાં પડ સફાઈથી ગોઠવવાં. ત્યાર બાદ Alfred Bird's Custard Powder નાં અઢેક આઉંસ પાઉંદરનાં નાનાં પેકેટ આવે છે તે એક આઉંસ પાઉંદરને મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તદ્દન ચોખ્ખું એક ચેર દુધ લઈ તેમાંથી નાના ચાર ચમચા જેટલું દુધ નાખી તેમાં પાઉંદરને સારીકાની મેળવણી અને પાકીનાં બધાં દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડીને પછી પાંચ તોળા ખાંડનો કચરો કાઢી સાફ કરીને માઉં તે ભળીને ખીજા ત્રણ કકરા પાડીને પેલા દુધમાં મેળવણી પાઉંદર હેઠે ફરી ગયો હશે તેને ચમચાથી પાછો બરાબર મેળવીને પછી દુધને ઉતારીને તેમાં રેડતાં જઈ ગાંગડા ચાય નહીં તેમ ઝડપથી બરાબર મેળવી દઈને પછી દીશ ચા લંગડીમાં ભરેલાંની ઉપર રેડીને અડધો કલાક ચાય પછી તેની ઉપર ચોપડી બાંધાય છે તેને પુડીંગ ચુંથાય નહીં તેમ ચમચાથી મેળવીને ખીજો અડધો કલાક ચા વધુ વેપન રાખી વધુ અંદર બરાબર પચેને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં કપ્પા મુજબ ભરી, તંદુર મા ચુલા ઉપર મળાઈતું લાક મુજબ. ખાવાની એક એ કલાક અગાઉ ભુંજેલું એ પુડીંગ ખાધામાં થણું મળાઈતું લાગે છે, પણ પાંચ છ કલાક રાખ્યાથી ઠીસાઈ જાય છે પછી તે એટલું બધું સાફ લાગતું નથી.

પુડીંગ માર્મલેડ પ મું.

એક ઘીવસનાં વારી સફેદ ગોટલીનાં પાઉંના કાંથા કાપી કાઢીને પછી ગરનો છુકો કરી તે તોળેણી ચેર ૦૧, સોજું કઠણ માખણ રતલ ૦૧, લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ તોળા ૨, લીંબુ ૨ નો રસ, ઑરેંજ માર્મલેડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, તાજાં ઇડાં ૩, સોજું તાજું દુધ ચેર ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઇડાંને મોટાં કોડીનાં બોલમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં દુધ, લીંબુનો રસ તથા માર્મલેડ નાખી લાકડાંના ચમચાથી બરાબર મેળવીને પછી પેલું ૦૧ રતલ માખણ, પાઉંનો છુકો તથા લીંબુની છાલ લાગી અને એ મેળવણીથી ગોળું બરાબર

તેટલાં કોડીનાં અથવા તદ્દનજ આખાં અંનેમલનાં ઉંડાં બોલને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી જરા ઘટ ઘોતાં સફેદ કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને બોલની કીનારીની ઉપર ટાપટ બાંધી લેવું અને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આસરે એથી હઠી કલાક બાફવું. પણ એ બકાવા આધે તેટલાં એની ઉપર રેડવા માટેનાં કસ્ટર સાફ ફલ્ઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધા શેર પાણી રેડી માહે એક લીંબુની છાલ નાખી ચુલે એક કકરો પાડીને ઉતારીને કોડીનાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળવું અને બ્રાઉન અંન્ડ પોલસનનો કોર્નફ્લોઅર દોઢ તોળાને સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં એ પાણી જરા જરા કરી બધું સારીકાની મેળવીને તેમાં ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો ઑરેન્જ માર્મલેડ, એક લીંબુનો રસ તથા બરાબર મીઠું થાય તેટલી ખાંડ ભળીને ચુલે પીએ બળતે ઘુંટયા કરવું અને એ કસ્ટર્ડ ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું. તેટલાં પુડીંગ બરાબર બકાવ પછી ઉતારી ઉપરનું કપડું કાઢી નાખીને ઉલટાવીને એક ખીણારનાં ઉંડાં દીશમાં આખુંજ કાઢીને તેની ઉપર થોડી બારીક ખાંડ છાંટીને પછી ઉપરથી ફરતું આએ કસ્ટર્ડ રેડવું.

પુડીંગ માલુંગાંનું.

સોજી ખાંડ રતલ ૦૫, દેરીની દુધની કીમ ભરેલી શેર ૦૫, છાલ છોલીને ગર કાઢી નાખ્યા પછી રહેલાં માલુંગાંનો બારીક કાપેલો રસો રતલ ૦૫, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘડિનો આટો તોળા ૭, છુંદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળા ૦૫, તાજાં ઇંડાં ૬ ની દાળ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી માહે ખાંડ તથા કીમ મેળવીને પછી બાકીનો સામાન ભેળવો અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઈદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ગરમ ભટ્ટી થા તંદુરમાં બરાબર ભુજવું.

પુડીંગ માવાનું.

તાજે મેલો માવો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સોજી ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૬, સોજી તાજી દુધ શેર ૦૫, છુંદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નવી સોજી

અદામની ખીજ ૨૫, તાજાં ૩ ઇંડાંની દાળ તથા ૧ ની સફેદી, વેનીલા તથા ગોલાઅનું એસેન્સ ટેસ્ટ સુગ્રખ, લગાડવાનું માખણ ૫૫ સુગ્રખ.

માવાને ભાંજીને છુલ્કા કરવો અને કલકવાળી તપેલીમાં એક પાથર દુધને કકરો પાડી ઉતારીને તેમાં એ માવાને ભીનવવો. અદામને છાલીને દસની બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને પંદરને બારીક છુંદવી, ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહવી પતળી કરી બાકી રહેલાં એક પાથર દુધને કકરો પાડી ઠંડું થાયને તેમાં દાળને બરાબર મેળવી પેલો દુધમાં મેળેલો માવો, છુંદેલી અદામ, ખાંડ તથા અડધું એળચી જાયફળ મેળવી એકરસ કરી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે ભેળા એ અધું સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરીને બાકી રહેલું એળચી, જાયફળ તથા અદામની સ્લાઇસ ઉપરથી ભભરાવીને મજાહનું લાલ લુંગરુ.

પુડીંગ મીઠું.

મેદા ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૧૦, ઓરેન્જ; માલુંગ તથા ચીનાઈ ચવચવના મળી એ ત્રણ જાતના સુકા મુરખાના ત્રીણા કટકા દરેક તોળા ૨૦, તાજાં ૮ ઇંડાંની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ ૫૫ સુગ્રખ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી માખણને કલકવાળી તપેલીમાં ઇંગારે જરા નરમ કરીને ઉતારીને તેમાં ખાંડ નાખી ઇંડાંની દાળ તથા સફેદી મેળવવી અને એ તથા મુરખો સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી આગે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તેવો ૦૮ ઇંચ પતળો બનાવીને દીશમાં ઉપર સુધી સુકીને છરીવડે કીતારીને સરખા કાપી પેહલે હેઠે મુરખો પાંચરીને મેલીને પછી તેની ઉપર પુડીંગની મેળવણી રેડીને ગરમ ભેંદીમાં યા તંદુરમાં બરાબર લુંગરુ.

પુડીંગ મેકેરોની.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, દુધની કીમ ભરેલી શેર ૧૦, સોજા ખાંડ શેર ૧૦, માખણ રતલ ૦૮, મેકેરોનીના અડધી ઇંચ જેટલા ભાંજેલા કટકા તોળા ૬, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧,

બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૧૦, બીજી કોઈ પણ જાતનું ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, લગાડવાનું માખણ અથવા મુજબ.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધને ગાળીને તેમાં મંકેરોનીના કટકાને ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેનો જરાખી કટકો રહે નહીં તેમ બરાબર મેળવીને તેમાં ખાંડ તથા કીમ ભેળા ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી કઠણ જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને છડોને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને માહે તે તથા બાકીને સામાન મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને યા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરવું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી, તંદુર યા ચુલો ઉપર ભુંજવું. દીશ યા લંગડીમાં ખહેલે હેઠે થોડી ઍપ્રીકોટ જામ અથવા ઍરેન્જ માર્મેલેડ પાંચરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી નાખીને બનાવેલું પુડીંગ વધારે સારું લાગે છે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના હઢી ચમચા ભેળીને બનાવેલું પુડીંગ મજાહતું લાલ અને સારા ટેસ્ટનું થશે પણ ત્યારે જામ યા માર્મેલેડ દીશમાં પાંચરી નહીં.

પુડીંગ મેદીરા.

આખી વીવીધ વાંનીમાં પદ પેસ્ટ પાછનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખણનો ૦૧ ઇંચ પતળો અથવા જોગો પદ પેસ્ટ બનાવવો અને પ્લમકેક જીંજવાના છુટાં તળાયાંવાળા પત્રાંના ગોળ દાખડાની કીનારીવડે પદ પેસ્ટના ગોળ કટકો કાપવા. પછી તેજ દાખડાને પુરવું માખણ લગાડી તેનાં તળાયામાં પદ પેસ્ટનો એક કટકો મુકીને તેની ઉપર શ્રીનગેજ જામનું પડ પાંચરીને તેની ઉપર ખીજો પદ પેસ્ટનો કટકો મુકીને લેની ઉપર રાજબંસી યા ખીજી કોઈ લાલ રંગની સોજી જામ પાંચરી એ રીતે અવારનવાર એક પડ પદ પેસ્ટનું અને ખીજી જામનું મુકી આખો દાખડો ભરવો અને તેને સોજાં ઘટ સફેદ કપડાંથી બરાબર બાંધી લઈને પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એથી હઢી કલાક સુધી બરાબર બાકીને થોડી વાર પછી ઘણી સંભાળથી પુડીંગને દાખડામાંથી કાઢીને તેની ઉપર થોડી દલેલી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી.

વીવીધ વાંની.

પુડીંગ મેનચેસ્ટર.

પાંઉનું કીમ એટલે પાંઉનું કમ્પ્સ પાશિરાના માપથી ભરેલું પાશિર ૧, મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક નાના ચમચા (હૅન્ડેસ્પુન) ૪, રાજબેરી અથવા એપ્રીકોટ જમ નાના ચમચા ૩, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૩, સોજી માખણ તોળા રા, વૈનીલા એસન્સ ટેસ્ટ મુજબ, ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલ્પવાળી તપેલીમાં કનડેનસ્ડ મીલકમાં ઠંડું પાણી એક પાશિર બરાબર મેળવી માખણ નાખીને ચુલે મેલી બરાબર ગરમ થાયને ઉતારી ઠંડું થાય ત્યારે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દાઢવી માટે તે ભિળીને પછી પાંઉનું કમ્પ્સ તથા ખાંડ મેળવી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૈનીલા નાખવું. પછી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કાંણુ થાય ત્યાં સુધી ભુંજવું. પછી ઠંડું થાયને રાજબેરી જમ હોય તો ઉપર એમજ ચોપડવી, પણ એપ્રીકોટ હોય તો તેને લાકડાંના ચા રૂપાંના ચમચાથી બરાબર મેળવીને પછી ચોપડવી અને ઇડાંની સફેદીને કાંણુ કફ ચઢાવી જમતી ઉપર ખડખડી લગાડીને પછી તેની ઉપર ખાંડ છાંટી પાણુ થોડીવાર ભુંજવા સુધી સફેદી બંધાયને કાઢવું. પાશિરો નહી હોય તો અડધી પાઈટનું માપ કપમાં ભરીને કમ્પ્સ લેવું.

પુડીંગ મોટાંમાયનું.

એક દીવસનાં વાસી સફેદ પાઉંના ચોપડા કાપી કાઢી ગરતી પતળી કાપેલી કાતરીઓ તથા ખાંડ તોળેલું દરેક શેર ૦ા, છુદેલું જાયફળ તોળો ૦ા, સોજી તાણું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, રાજબેરી અથવા ખીજ કોઈ પણ જાતની સોજી જમ અથવા જૈલી તથા માખણ ખપ મુજબ.

પાંઉની કાતરીઓને બેઉ પડે જરા માખણ ચોપડીને તેની ઉપર જમ ચા જૈલી લગાડવી અને એ પુડીંગ ભુંજેલું કરવું હોય તો એક પુડીંગ દીશને અને બાકીનું હોય તો એક માલડને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં એ કાતરીઓને ચોપડીને સુકવી, પછી ઇડાંને

ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહવી કુધમાં બરાબર મેળવી માહે જયફળ નાખી પાંઉની કાતરીઓની ઉપર પચવું પચવું એ બધું કુધ રેડીને એ કલાક રાખ્યા પછી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું યા બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું પોચું અને સ્વાદીષ્ટ થાય છે.

પુડીંગ રતાળુ કંદનું.

તદન નરમ બાફી છાલીને પછી મળાહને માવા જેવા નરમ મસળેલા સારી જાતનો રતાળુ કંદ તથા માખણ દરેક રતલ ૦૧૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, માલુંગાંના અથવા વેલાલી ઑરેન્જના સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા નવટાંક, છુંદેલી એળચી તેળો ૦૧ તથા જયફળ તેળો ૦૧, સોજી તાજું કુધ શેર ૧, તાજું ઇંડાં ૪, સોજી ગોલાખ નાના ચમચા ૫, લગાડવાનું માખણ અથવા મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહવીને કલધ ભરેલી તપેલીમાં કુધ રેડી તેમાં એ ઇંડાં અને પછી મસળેલા કંદ બરાબર એકરસ કરી બાફીને સામાન એકેક પછી માહે મેળવી પુડીંગ તૈયાર થાય. કલધ ભરેલી લંગડીમાં પુરવું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર બહી, કંદુર યા સવડીયા બરાબર ભુંજવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેના કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના એ ચમચા ભરીને મેળવ્યાથી પુડીંગ વધારે સાગ ટેસ્ટનું અને લાલ થાય છે.

પુડીંગ રવાનું.

આએ બીજી વાંનીમાં રવા પહેલાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યા કરતાં અડધા સામાન લઈ ધીને બદલે માખણ યા માખણનું ધી નાખીને તેજ રીતે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં જરા ઢીજો રવા બનાવવા અને સેજ ગરમ હોય ત્યારેજ તાજું ચાર ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કાણુ કંદ ચલાવીને રવામાં બરાબર મેળવી પુડીંગ દીશ યા કલધ ભરેલી વાટી યા લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ગમે તો એ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભરીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સાગ ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ રાજબેરી.

એક પાઈનનાં માપથી ભરેલી અથવા દુધ ભરવાના પાથેરાથી બે પાથેર ભરેલી તાજી રાજબેરી લેવી અને તેને બરાબર સાફ કરીને પુડીંગ દીશમાં માખણ ચોપડી તેમાં પાંચરીને બધી રાજબેરી મુકી તેની ઉપર એક પાથેર સોજી ખાંડ ભભરાવવી. પછી તાજી ત્રણ ઇંડાંની દાળ તથા બેની સફેદીને સાથે ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહરીને સોજી તાજી અડધો પાથેર દુધમાં ખુબ મેળવીને તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક અમચો સોજી ખાંડ નાખી કકણ થાય ત્યાં સુધી કક અઠાવીને ઘૂર્ત દીશમાં મુકેલી રાજબેરીની ઉપર રેડીને લુંજવા મુકવું અને પુડીંગ ઉપરથી બરાબર બંધાયને કાઢવું અને ઇંડાં થાયને પુડીંગની ઉપર થોડી દલેલી ખાંડ છાંટવી.

પુડીંગ રાતાં કોહોળાંતું.

કાચું નહી પણ પાકીને મળહનાં લાલ રંગનાં થયલાં દાળમાં નાખવાનાં રાતાં કોહોળાંની બધી છાલ બદી બરાબર છોલી બીયાં સાથેનો ગર કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં કોહોળાંના આસરે અડધી ઇંચ બદા અને એક ઇંચ જેટલા મોટા બધા સમચોરસ કાપેલા કટકા તોળા ૧૬, સોજી ખાંડ રતલ ૦, નવી બદામની ખીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી ચારોળી દરેક તોળા ૧, છુંદેલી એળચી તથા બચકળ દરેક તોળા ૦, સોજી તાજી દુધ શેર ૧, તદન તાજી ઇંડાં ૪, સારા મેકરનું વેનીલા ટેસ્ટ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એ બધું છોલી બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપીને ઘાવું. પછી દુધ, ખાંડ તથા કોહોળાંના કટકા સમાતાં ઉપરથી ત્રણેક ઇંચ અધુરું રહે તેટલી એક કલઈ ભરેલી હિભા ઘાટની તપેલીમાં એ ત્રણેક નાખીને ધીમે બળને ઉંઘાડું મુકવું, પણ હિભા નહી તેની સંભાળ રાખવી અને બોરફુપર દુધ બંધાય તે અમચથી કાઢીને અંદર ભેળવું. પણ કોહોળાંના કટકાને જરાખી ભાંજવા નહી અને તે તદનજ નરમ થઈ દુધ જરા ઘાડું થાય ત્યારે ઉતારીને કોહોળાંનો જરાખી કટકો આપો રહે નહી અને

દુધ સાથે મળાને બધું ઘાડા દુધપાક જેવું થાય તેમ ધુંડીને સારીકાની મેળવવું અને તદન ઠંડું થાય ત્યારે ઇડાંને ભાંજી આવના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી તેમાંથી નાનો દોઢ ચમચો ભરી જીડું કાઢી રાખીને આકીનાંને તપેલીમાંની મેળવણીમાં સારીકાની એકરસ કરી બધો મેવો, એળચી, જયફળ તથા ટેસ્ટ પુરતું વેનીલા મેળવવું. પછી એ મેળવણી ભરતાં ઉપરથી ૦૧ ઇંચ ખાલી રહે તેટલાં પુડીંગ દીશ યા કલઈ ભરેલી લંગડીમાં ભરી જરા થોડીને ઉપરની સપાટી સરખી કીધા પછી પેલાં દોઢ ચમચો ઇડાંને મરધીનાં એક સાફ પીછાંથી મેળવણીની ઉપર સરખું ચોપડીને પછી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભટ્ટી, તંદુર અથવા ચુલા યા સગડીની ઉપર બરાબર લાલ જીંજુડું પણ સૂકું કરવું નહી.

પુડીંગ રીચમંડ.

સોજાં મોટાં પાંચ સપરચનને ગરમ ભભટમાં ભુંજી છાલ છોલી વચમાંનો ડાંડો તથા ખીયાં કાઢી નાખી નરમ ગરને બરાબર મસળીને સોજું માખણ પાંચ તોળા, સોજું બેંસનું દુધ અથવા દુધની દરીની કીમ ભરેલી જે તે એક ચીજ ભરેલી શેર ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, સુકું પાંઉનું કમ્પ્સ અથવા મોલી બટર ખીસ્કીટનો બારીક લુકો તોળા ૭, બારીક છુંદેલું જયફળ ૧, તથા તાજાં ૪ ઇડાંની દાળ તથા ૨ ની સફેદી બેડને સાથે આવના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને એ સઘળો સામાનને સપરચનમાં સારીકાની એકરસ કરવું. પછી થોડાં કપને પુરતું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી આડમાં ભરીને ઉપર ખીજું જરા પાંઉનું કમ્પ્સ અથવા ખીસ્કીટનો લુકો છાંટીને ગરમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બરાબર જીંજુડે સંભાળથી ઉકેટાવીને કાઢી ઉપર દલેલી ખાંડ છાંટી આગે ચોપડીમાં કસ્ટર છાપેલાં તેમાંનાં કોષખી પતળું કસ્ટર બનાવીને તેની સાથે પુડીંગ ખાટું.

પુડીંગ રૅડ રાઇસ.

તાજી રાજબેરી યા તાજી લાલ દરાખને ભચડીને તેનો બધો રસ કાઢી ભરીને તે એક પાઇન્ટ લઈ તેમાં સોજી ખાંડ નવમાંક તથા વાઇન એક લીટરબાસ નાખી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક

કરે. પાડવા. પછી બીના ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પહેલા નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો સાડા સાત તોળાને મોટાં બોલમાં જરા પાણી સાથે બરાબર કાળવીને પછી તેમાં ગાંગડા થાય નહીં તેમ દરાખના રસને બરાબર મેળવીને બધું પાછું તપેલીમાં નાખીને ચુલે ધીમી આંચે ઘુંટયા કરવું અને જરા કઠણ થઈ તપેલીની બોરડુ ઉપર વળગે નહીં ત્યારે ઉતારીને બીનવેલાં મોલડમાં ભરી બંધાઈને કઠણ થાયને કાઢવું અથવા આઈસમાં મોલડ સુકી ઠંડું કરીને પછી બીલારના દીશમાં કાઢી આંચે ચોપડીમાં બધાં કર્ટરો છાપેલાં છે તેમાંથી કોઈથી પતળું કર્ટર બનાવીને તેની સાથે પુડીંગ બાવું. ચોખ્ખાનાં આટાને બદલે ગમ્મે તો કૉર્નફ્લોઅર અથવા આરાઈટ લેવા.

પુડીંગ રેટલીનું.

ચોખ્ખા અથવા ઘઉંના સોજ સફેદ બારીક આટાની બનાવીને ભુંજેલી રેટલી ૦૧ રતલ લઈ તેને સોજ તાજાં બે શર ફૂધ સાથે કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી માહે રેટલીનો સોજ પણ દુકડો રહે નહીં તેમ બરાબર ભાંગીને મેળવવું અને આંચે ચોપડીમાં પુડીંગ કોબર્ગમાં લખ્યા મુજબનો પીઝો બધા સામાન લઈ તેજ રીતે તૈયાર કરીને પુડીંગને ભુજવું યા બાફવું. પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં જામ નાખવી નહીં. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ સારો થાય છે. પણ મેળવણી તૈયાર કર્યા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભરીને બેળાયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ રેલીપોલી.

આંચે વીવીધ વાંનીમાં ૫૬ પેસ્ટ પાછનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખણ યા ચરબીનો ૦૧ ઇંચ જેટલો પતળો અને બાર ઇંચ લાંબો અને આઠ ઇંચ પોહોળો સરખો ૫૬ પેસ્ટ કાપવા. પછી એ ૫૬ પેસ્ટની ત્રણ બોરડુની જગ્યા અફેક ઇંચ જેટલી ખાલી રાખવી અને બાકીના બધા ભાગની ઉપર સમાય તેટલી સોજ કર્ટ દરાખને સાફ કરી વોઈ તદ્દન કોરડી કરીને એ અથવા કોઈથી જાતના મુરખાના શીરા વગર અમથાજ કટકા કાપીને પેસ્ટની ઉપર પાંચરીને આમલેટની કાતી ગોળ વીટાળી લઈને પછી બેઠ છેડાને દાબીને વળગાવી લઈ આઠ ઇંચ લાંબું પુડીંગ બનાવવું પછી એક

સફેદ ઘોતા જલમાં કપડાંના કટકાને કકડતાં પાણીમાં બોળી નીચવીને તેની ઉપર જરા ધઉંનો આટો છાંટી તેમાં પુડીંગ મુકીને પછી ઓમલેટનીજ કાતી પણ જરા લીધું પુડીંગ વીટાળવું, કારણ પુડીંગ બફાતાં અંદર ખીલશે. પછી બેઉ છેડાને રાશીથી બાંધી લઇને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક કલાક બાફવું. ગમે તો મજાહનો આટો તાપો મુકો પકાવેલો ખીમો અથવા રાજબરી યા ખીજી કોઇ પણ સારી જાતની જામનું બફાવું પણ પેસ્ટની ઉપર દરાખ યા મુરખાને બદલે પાંચડીને તેજ રીતે બનાવીને તેમજ બાફવું. કહે છે કે રેલીપોલીનાં નામથી આપ્પે પુડીંગ ઇંગ્લેન્ડ લોકમાં ઘણું સાધારણ રીતે જાણીતું છે, પણ આપણાં લોકો તો એ પુડીંગને નહી પણ સ્પંજકેકને જામ લગાડી વીટાળીને રેલ કરે છે તેને રેલીપોલી કહે છે. ઉપર લખેલાં પુડીંગ ગરમ ખાવાં. કારણ પછી કસ્ટ કર્ડો થયાથી સાફ લાગતું નથી.

પુડીંગ રેલીપોલી ૨ જી.

મીલનો પહેલાં નાંખરનો ધઉંનો આટો રતલ ૧૦, આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી અથવા સોજી કણ માખણ રતલ ૧૦, મીલ્કમેડ કનડેન્સડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૪, કોઇ પણ જાતની સોજી માર્બલેડ યા જામ ટેબલ સ્પુન ૩, નીમક ચમચી ૧, ખીજો આટો તથા છાંટવા માટે ખાંડ અથવા મુજબ

કલક ભરેલા ખુતચામાં આટો ચાણી નીમક નાખી ચરબી અથવા માખણને સારીકાની મેળવીને પછી મીલ્કમાં જરા પાણી ભળીને તે અપતું અપતું નાખી જરા કણ આટો બાંધી ખુબ તરેહ યુદીને પછી પાટીયાંપર સાટો છાંટીને સફાઇથી સરખો લાંબ ચોરસ ૧૦ ઇંચ જાદો કટકો વણવો અને તેની બધી ફરતી કીનારી એક ઇંચ જેટલી ખાલી રાખી વચમાંના બધા ભાગ ઉપર માર્બલેડ યા જામ ચોપડીને પછી ખાલી રાખેલી ફરતી કીનારીની ઉપર પાણી લગાડીને સરખું ગોળ રોળ વીટાળવું. પછી રોળનાં કરતાં જરા મોટાં સફેદ ઘોતાં કારડાં કપડાંના કટકાને પાંચડીને તેની ઉપર બધે બરાબર આટો છાંટી તેમાં એક છેડા ઉપર રોળ ઝુકીને કપડાંમાં

વીટાળા લેવું અને પહેલાં રાક્ષીપોક્ષી પુડીંગમાં ઉપર લખ્યું છે તે મુજબ દારીથી બાંધી લઇને તેજ રીતે પણ બે કલાક ખાંડ્યા પછી કાઢી છોડીને દીશમાં મુકી ઉપર ખાંડ છાંટીને ગરમ ખાવું.

પુડીંગ લેમ્બીઝન.

દેરીની દુધની કીમ ભરેલી શેર ૦૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; ખાંડ તથા માખણુ દરેક તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૩, એમીકાટ જમ તથા લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવેા. પછી આટાને કલઈ ભરેલી થાળામાં આપી તેમાં ખાંડ મેળવી માખણુ તાવીને તે નાખી ઇંડાં તથા કીમ નાખી બરાબર એકરસ કરવું અને એક ઇંચ ઉંડી સપાટ તળાયાંની નાની મોશ્રી ચઢ ઉતર ત્રણ રકાળીઓ અથવા સેંજાં પત્રાંનાં ચારકાંને પુરવું માખણુ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભટ્ટીમાં જુલુંને ચારકાંમાંથી કાઢીને ઉપર જમ ચોપડી અકેકની ઉપર ચઢ ઉતર ગોઠવવું. ગમે તો જમને બદલે દલેલી ખાંડ નાખવી.

પુડીંગ વરમીસલી.

સોજી તાજી દુધ શેર ૦૧૧, વરમીસલી તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, સોજી માખણુ તોળા ૫, તજ તોળા ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૫ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, લીંબુ ૧ ની છાલ, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી દુધને કલઈ ભરેલી તપલીમાં નાખી ચુલે મુકી એક કકરો પડેને માહે ખાંડ, તજ તથા છાલ નાખી ચમચથી મેળવીને ખીજ ત્રણ કકરા ખાડીને ઉતારી અંદરથી છાલ તથા તજ કાઢી નાખીને પછી માહે વરમીસલી ભેળી પાછું દસેક મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારી ડંડું ચાકને માખણુ તથા ઇંડાં બરાબર ભેળવાં. પછી એક ઇંડાં વાસણમાં માખણુ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી કેવીના મુરખખાનો ધાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ વરમીસલી ૨ નું.

સોજી તાજું દુધ શેર ૦૧, દુધની દેરીની કીમ ભરેલી પાચેર ૧, વરમીસલી તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, માખણ તોળા ૫, છુંદલી મેળચી તથા જયફળ દરેક તોળા ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દાહવવી અને સફેદીને કણ કણ ચઢાવવો. કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી તેમાં વરમીસલી નાખી દસ મીનીટ ઇંગારે મેલીને ઉતારી માહે માખણ નાખવું. પછી ઇંડાં ચાવને ઇંડાંની દાળ તથા સફેદીને માહે મેળચી કીમ તથા મેળચી જયફળ નાખી બધું બરાબર મિક્સ કરી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશમાં યા કલઈ ભરેલી લંગડીમાં માખણ લગાડીને તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં અથવા સગડીની ઉપર બુજવું. ગમે તો મેળવણી તૈયાર ક્રીધા પછી એમાં પણ ઉપર પેહલાં વરમીસલીનાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ કેરીના મુરખાનો શીરો મેળવો.

પુડીંગ વીકટોરીયા.

આમે ચોપડીમાં સાફ કીચેલી ચરખી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પીસીને સાફ કીચેલી ચરખી શેર ૦૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજી ખાંડ; સુકાં પાંઉનું બારીક કમ્પસ; ઓર્બીકાટ જમ તથા મેલીને ઘણુજ બારીક કાપેલા સપરમનના કટકા દરેક રતલ ૦૧, માલુંગાંના સુકા મુરખાની ઘણીજ પતળી ચીપ તથા સુકાં ચેરીજના ઝીણા કટકા દરેક તોળા ૦૧, સોજી દુધની કણ કીમ ભરેલી અથવા સોજી તાજું દુધ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૫, ઘેંડી વમલા ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવવાં પછી આટાને ચાલી ઇંગારે જરા સેકી કલઈ ભરેલા ખુનચામાં નાખી માહે ચરખીને બરાબર ભેળીયા પછી માહે બધા સામાન નાખી સારીકાની મિક્સ કરીને પછી છેલ્લે ઇંડાં, ઘેંડી તથા કીમ યા દુધ મેળવવું અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં માહેડને પૂરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા

મુજબ આટો છાંટેલાં કપડાંમાં મોહડને બાંધી બરાબર કઢણ થાય ત્યાં સુધી બાક્યા પછી ઉતારી ચાર પાંચ મીનીટ રાખ્યા બાદ મોહડમાંથી બીલારનાં દોશમાં કાઢવું.

પુડીંગ સ્નોદન.

સુકાં પાંઉનું બારીક કમ્પ્સ રતલ ૦૧, સોજું ઘણું કઢણ માખણ અથવા આમ્લે વીવીધ વાંતીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પીસીને સાફ કીધેલી ચરબી રતલ ૦૧, ઑરેન્જ માર્મલેડ તોળા ૭ અથવા ઑપ્રીકોટ જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, છુંદલી ખાંડ નવટાંક, સાચુ ચોખા તોળા ૨૧, બ્રૅડી નાનો ચમચો ૧, તાજાં છડાં ૩, વાટેલું નીમક ચમચી ૧, ક્રીસમીસ દરાખ; કઢણ માખણ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો અપ મુજબ.

છડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંચથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. દરાખને સાફ કરી ઘોઘને કોરડી કરવી. પછી આટામાં માખણ યા ચરબીને બરાબર મેળવીને પછી બાકીનો બધો સામાન એમાં ભેળવો અને એક મોહડને પુઃતું માખણ લગાડી તેમાં બધી દરાખ ખોસીને તે ચુંથાઇ જાય નહીં તેમ સંભાળવી ચમચાવડે પુડીંગની મેળવણી બધી મોહડમાં ભરી ઉપર માખણ લગાડેલું જાડું સફેદ કાગળ મુકીને પછી તેની ઉપર કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાકીને ઉતારી જરાવાર કરવા હીતા પછી મોહડમાંથી કાઢવું.

પુડીંગ સ્નોદન ૨ જી.

બ્રૅડ કમ્પ્સ ઓટલે પાંઉનું કોમ તથા સોજી અંગુરી દરાખ દરેક રતલ ૦૧, આમ્લે વીવીધ વાંતીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી તોળા ૭૧, કોઇ પણ સોજી માર્મલેડ ટેબલ સ્પુન ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો (ફર્ન્ટસ્પુન) ૧, મીલકમેડ કનડેન્સડ મીલક નાના ચમચા ૪, વાટેલું નીમક ચમચી ૧, તાજાં છડાં ૪, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

અંગુરીને ઘોઘ કોરડી કરી ઉભા એ કટકા કાપી ફરીયા કાઢી નાખવા. મીલકને કોઢીનાં બેલમાં પોણા પાચેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર

મેળવવું. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં પાણી સાયનું મીઠક ભેળવું અને ચરખીના ઝીણા કટકા ઢરીને પછી તેમાં બધા સામાન બરાબર મેળવવા. ત્યાર બાદ એ મેળવણી ભરાતાં બે આંગળ ખાલી રહે તેટલાં ઉંડાં બોલને માખણ લગાડી તેમાં ભરી સફેદ કોત્રાં કાગળને માખણ લગાડી ઉપર સુકાને દારીથી બાંધી લઈ પુર્ણિમા તથા પાંચ બનાવવાની રીતમાં બખ્યા મુજબ લગભગ ત્રણ કલાક બાકવું.

પુડીંગ સપરચનનું.

સોજાં સપરચનની છાલ છોલી ગાંઠ તથા ડરીયાં કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાંના કટકા રતલ વા, સોજાં ખાંડ તોળા ૬, મીઠનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ દરેક તોળા ૪, સોજાં દુધ શેર વા, તાજાં ઇડાં ૪, છુદેલું જાયફળ ૧, લગાડવાનું માખણ બપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશર પાણીમાં સપરચનના કટકા નાખી ઢાંઝીને ઇંગારે સુકવું અને બરાબર નરમ થઈ પાણી સુકાયને ઉતારી ખુબ છુંટીને ઇડાં ભેળા જરા જરા કરી બધા આટો તથા ખીજું બધું મેળવી પુડીંગ દીશ અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાંચ બનાવવાની રીતમાં બખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા ઉંડાં વાસણને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાકવું.

પુડીંગ સપરચનનું ૨ જી.

અપલ માર્મલેડ અથવા જામ રતલ ૧, સોજાં માખણ તોળા ૫, સુકાં પાંઉનું કમ્પસ એટલે ફીમ તોળા ૨૧, સોજાં તજું દુધ શેર વા, તાજાં ૫ ઇડાંની દાળ, લગાડવાનું માખણ બપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેની સાથે દુધ મેળવીને પછી બધું ભેળાને એ સમાય તેટલાં મોઠાંને માખણ લગાડી તેમાં ભરી ધીમી ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ સપરચન તથા કરંટનું.

પુડીંગ સપરચનનાં ૧ લાંમાં લખ્યા મુજબના સપરચનના કટકા; કરંટ દરાખ; સોજા ખાંડ; માણાંમાં અથવા ઓરેંગના સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા તથા કઠણ માખણ દરેક શેર ૦૧, સોજાં તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૬, ઘૂંટી નાના ચમચા ૪, છુંદેલું બયફી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. કરંટને સાફ કરી ઘોઘા નુછીને કોરડી કરવી પછી કલછવાળાં તપેલીમાં સપરચનના કરંટને ચમડ્યા શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે સુકી નરમ થઇ પાણી સુકાયને બિટારીને ઘૂંટી નાખી તેમાં બધા સામાન બરાબર મેળવી છેદલે ઇંડાં ભેળવાં અને એ બધું સમાય તેલાં મોટડને માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અથવા પુડીંગ દીશ યા કલઈ ભરેલી વાટીમાં માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું યા જુગવું. એ પુડીંગ ઘણું સરસ થાય છે. એ પુડીંગની મેળાણી તૈયાર કરીયા પછી ગમે તો કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીંગા નાના એ ચમચા માહે ભેળવો.

પુડીંગ સપરચન તથા તાપીયોકાનું.

સોજાં સપરચનને છેલી વચમાંનો ડાંડો કાપી કાઢી બાકી નાની પતળા સ્લાઇસ કાપી તે રતલ ૧, સોજા ખાંડ રતલ ૦૧, સોજા તાપીયોકા તોળા ૧૫, સોજાં દુધ શેર ૦૧૧, તાજાં ઇંડાં ૬, લીચ્ચ ૧ ની છાલ, લવંગ ૧૦, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને સોજા ઘોઘને ઇંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી તાપીયોકામાં ભેળવાં. ત્યાર બાદ તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સપરચન, લીચ્ચની છાલ તથા લવંગ નાખી પોણા શેર પાણી રેડી ઇંગારે ઘૂંટીને દશ મીનીટ થાયને છાલ તથા લવંગ કાઢી નાખીને ઢાંકવું અને સપરચન તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઘૂંટીને માહે દુધ ભેળીને ઘૂંટ્યા કરી કઠણ જેવું થાયને ઇંડાં સાથે ભેળેલા તાપીયોકા તથા ખાંડને બરાબર મેળવીને પુડીંગ દીશ યા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભડી,

તંદુર યા સગડીની ઉપર બરાબર ભુંજવું. મરજી પડે તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા માહે ભેળવો.

પુડીંગ સપરચન તથા પટેટાનું.

ઉપર પુડીંગ સપરચન તથા તાપીચોકામાં લખ્યા મુજબ કાપેલી સપરચનની કાતરીઓ રતલ ૧૧, સોજ ખાંડ શેર ૦૧, આંમે ચોપડીમાં પટેટા મેરડ છાપેલા છે તે મુજબ કીધેલા પટેટા શેર ૦૧, સોજું માખણ તોળા ૫, સોજું તાજું દુધ શેર ૦૧૧, તાજું ઇંડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ફુધને કપડાંથી ગાળીને ત્રણ ચાર કકરા પાડવા. એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશર પાણી રેડી માહે સપરચનની કાતરીઓ, ખાંડ તથા લીંબુની છાલ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને સપરચન નરમ થઈ પાણી સુકાયને ઉતારીને ઘુંટી નાખી તેમાં બાકીનો બધો સામાન નાખી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ ઢોહવીને માહે તે રેડીને બધું સારીકાની એકરસ કરવું અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં મોહડને માખણ લગાડી તેમાં અથવા પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું યા ભુંજવું. ગમે તો પુડીંગની મેળવણી તૈયાર થાયને માહે કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાનો દોઢ ચમચો ભેળવો.

પુડીંગ સ્પેનીશ.

તાજાં ૪ ઇંડાંની દાળ તથા ૮ ની સફેદી, સ્પેન્જકેકની લાંબી પતળા કાતરીઓ; એપ્રીકોટ જામ; શેરી; માખણ તથા દલેલી યા બારીક છુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ એ સમગ્ર ખપ મુજબ.

એક પાઈદીશને માખણનું જાડું પડ ચોપડી ઉપર ચાળણીથી બધે ખાંડ છાંટીને પછી સ્પેન્જની કાતરીઓના સાંધા મેળવીને દીશમાં હેઠે એક પડ મુકીને હાથની હથેલીવડે દાખી માખણમાં બેસાડીને તેની ઉપર જામનું પડ પાંચરી એ રીતે અવારનવાર અડેકપર પડ મુકીને છેક છેલ્લે સ્પેન્જનું પડ કરવું. પછી એમાં પચે તેટલા

શરી જરા જરા કરી રેડીને માહે માફકસરનો પચાવી ચાર છડાંની સફેદી તથા બધી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને ઉપરથી તે રેડી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકી પુડીંગ બંધાયને ઠંડું થયા પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી દીશમાંથી આપુ પુડીંગ કાઢવું અને બાકીની ચાર સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને પુડીંગની ઉપર તેનો સરખો ઢગળો મુકી તેની ઉપર ચાળણીથી થોડી ખાંડ છાંટીને પાછું ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકવું અને સફેદી બંધાયને કાઢી આમે વીવીધ વાંનીમાં ક્રીમ તથા કસ્ટરો છાપેલાં તેમાંનું પતણું હોય તે બનાવીને તેની સાથે પુડીંગ ખાવું.

પુડીંગ સાગુ ચોખાનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦૧૧, તોળેલા સાગુચોખા તથા ખાંડ દરેક શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, લીંચુ આડધાંની બારીક કાપેલી છાલ, છુંદેલું જયફળ તોળે ૦૧, તજનો બારીક લુકો ચમટી ૧, પફ પેસ્ટ તથા લગાડવાનું માખણુ અપ મુજબ.

સાગુ ચોખાને સુંટી-કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજા ઘાઘ પાણી કાઢી નાખી માહે દુધ, ખાંડ, તજ તથા લીંચુની છાલ નાખી ઇંગારે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર ઘુંટી કઠણ ચાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને માહે એ બરાબર મેળવવાં પછી એ બધુ સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણુ લગાડી આમે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલા છે તે ૦૧ ઇંચ પતળો વણી દીશમાં મુકી કીનારીપરથી સરખો કાપીને માહે પુડીંગની મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જુજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર માખણુ લગાડેલાં દીશમાં ભરીને બાફવું. મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ગમે તે કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા માહે ભેળવો, તેથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા રેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સાગુ ચોખાનું ૨ જું.

સોજા સાગુ ચોખા તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, છુંદેલું જયફળ તોળે ૦૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૧૧, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંચુ ૧ ની છાલ, થોડી ચીરોચીર ૧, લગાડવાનું માખણુ અપ મુજબ.

સાગુ ચોખાને ચુંડી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજ ધાઇ પાણી કાઢી નાખીને સોજ પાણી એક પાથેર તથા લીંચુની છાલ નાખી ઇંગારે મુકવું અને સાગુ ચોખા સીજે અને પાણી સુકાયને છાલ કાઢી નાખી કુધ રેડીને કુટ્ટયા કરવું અને ઘટ યાયને ઉતારી ઇંડું યાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોડવી એ તથા બાકીનો બધો સામાન માહે બરાબર મેળવી એ મેળવણી સમાપ્ત તેટલાં પુડીંગ દીય તથા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી, તંડૂર તથા સગડી ઉપર ભુંજવું અથવા માખણ લગાડેલાં ઉંડાં વાસણમાં ભરીને તેમાં લખેલી રીતે બાફવું. ગમે તો એ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એમાં ફેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના ચમચા બેથી ત્રણ સુધી ભેળવો.

પુડીંગ સાગુ ચોખાનું ૩ ભું.

સોજ સાગુચોખા રતલ ૦૫, ખાંડ તથા માખણ દરેક થેર ૦૫, નવી બદામની ખીજ નવટાંક, છુંદેલી એળચી તેજો ૦૫ તથા બચકળ તેજો ૦૫, સોજે ગોદાળ નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇડાં ૬, સોજું કુધ થેર ૧૫, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છાલીને છુંદવી. સાગુ ચોખાને કલઈવાળી તપેલીમાં સોજ ધાઈ પાણી કાઢી નાખીને કુધ તથા માખણ નાખી ઇંગારે કુટ્ટયા ફેરી ધર યાયને ખાંડ નાખી કાણ યાયને ઉતારવું અને ઇંડું પડેને ઇડાંની મળતી વાસણ કાટાળી ખુબ દોડવી તે તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવી છેલ્લે સફાઈને રૂંદ ચલાવી તે ભેળાને પુડીંગ સાગુચોખાનાં પેહલામાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં ભરીને ભુંજવું અથવા બાફવું. એ પુડીંગ સાફ લાગે છે. ગમે તો પુડીંગની મેળવણીમાં ફેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના ચે થી ત્રણ ચમચા ભેળવો.

પુડીંગ સાગુ ચોખાનું ૪ ભું.

સોજું તાજું કુધ થેર ૧૫, સોજ ખાંડ થેર ૧૫, સોજ નવા સાગુચોખા રતલ ૦૫, માખણ થેર ૦૫, નવી બદામની ખીજ તેજો ૫, છુંદેલી એળચી તેજો ૦૫ તથા બચકળ તલ ૫, તાજાં ઇડાં

૩, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૪, વેંતીલા એસેન્સ ચમચી ૨, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૧૨, કૉર્નફ્લૉઅર અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તજનો કટકો ૧૫ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છાલી સ્લાઇસ કાપી ધાઈ ગુછીને કારડી કરવી. પછી પુડીંગ એકજ બનાવવું હોય તો એક સાદાં મોલ્ડને થોડું માખણ ચોપડવું અને જીદાં જીદાં નાનાં બનાવવાં હોય તો ઘણાં નાનાં પાંચ કપને માખણ ચોપડવું. ત્યાર બાદ સાચુ ચોખ્ખાને ચુંટી સાફ કરી સોજા ધોષને કલ્ક ભરેલી તપેલીમાં દોઢ પે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણી કાઢી નાખી બીજી એક શેર સોજી પાણી રેડી ખાંડમાંથી પોણો શેર ખાંડ તથા બે શેર માખણ નાખી ધીમી આંચે અથવા ધગધગતે ઇંગારે જરા પણુ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને કંઠણુ થાયને ગોલાખ તથા અડધું એળચી બપરફા બેળા મોલ્ડમાં અથવા કપમાં મેળવણી ભરીને ઠંડાં પાણીમાં મુકવું. ગોલાખને બદલે ગમે તો ટેસ્ટ મુજબ પાંચ છ ટીપાં ગોલાખનું એસેન્સ બેળવું. તે પછી કલ્કવાળા તપેલીમાં દુધને એક કકરો પાડીને પછી માલે તજ તથા બાકી રહેલી ખાંડ નાખી બીજો એક કકરો પાડી ખાંડ પીગળેને ઉતારી કુકું થાયને ઇડાંને ભાંજી દાળેને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને થોડો કફ ચઢાવી કૉર્નફ્લૉઅર અથવા આટાને જરા દુધમાં સારીકાની મેળવીને પછી દુધમાં એ તથા ઇડાંની દાળ સફેદીને બરાબર મેળવીને પછી સુલે જરાવાર ઘુંટીને ઉતારી પાડવું. કારણુ વધુવાર રાખ્યાથી દુધ ફાટી જશે, પણ એમ ઉતાર્યા પછી ઠંડું થયાથી ઘટ થશે. ઉતાર્યા પછી માલેથી તજ કાઢી નાખી થોડીવાર પછી એસેન્સ બેળવું અને ઠંડું થાયને પુડીંગને મોલ્ડ અથવા કપમાંથી ઉલટાવીને આખાં કાઢી તેમાં છુટી છુટી બદામની સ્લાઇસ સફાઈથી સરખી ખોસીને પછી ઉપરથી આંચે કસ્ટર રેડવું. પુડીંગને આઈસમાં ઠંડું કરીને કાઢી કસ્ટરને પણ આઈસમાં ઠંડું કરીને ઉપર રેડ્યાથી વધારે સાફ લાગશે. ગમે તો પુડીંગને ઉંડાં પાછા દીશમાં ભરી બંધાયને આખું કાઢીને તેમાં બદામ ખોસીને પછી ઉપર બધું કસ્ટર રેડવું.

પુડીંગ સીસીલ્યન.

સોજી કંઈ માખણ રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૨, બદામનું ઍસેન્સ દીપાં ૫ થી ૭, છાલેલી બદામની સ્લાઇસ; દલેલી ખાંડ, કોઈ પણ જાતની જામ તથા પફ પેસ્ટ અપ મુજબ.

ઇંડાંની બેઉ દાળ તથા એક સફેદીને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવી અને માખણને કલ્લધવાળી તપેલીમાં જરા તાવીને તેમાં એ દોહવેલાં ઇંડાં જરા જરા કરી બધાં બરાબર મેળવી ટ્રેસ્ટ પુરતી ખાંડ ભેળી ઍસેન્સ નાખવું. પછી આએ વીવીધ વાંતીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલા છે તે ૦૧ ઇંચ જેટલો પતળો બનાવી ઉપલી મેળવણી સમાય તેટલાં પાંચ દીશનાં તળીયાંમાં બરાબર મુકીને પછી તેની ઉપર જામનું પડ ચોપડી પાછો પફ પેસ્ટ મુકી છેલ્લે માખણ સાથની ઇંડાંની મેળવણી માહે રેડીને મધ્યમ ભટ્ટી યા તાંદુરમાં બરાબર છુંછુ તૈયાર થાયને બાકીની એક સફેદીને ઉપર ચોપડીને તેની ઉપર દલેલી ખાંડનું ૦૧ ઇંચ જેટલું પડ પાંચરીને પછી તેની ઉપર બદામની સ્લાઇસ પુરતી છાંટવી.

પુડીંગ સુકાં અંજીરનું.

ઘણાં સોજાં માટાં નવાં સુકાં અંજીર તથા ઍડ કર્મસ એટલે પાંઉનું કીમ દરેક રતલ ૦૧, આએ વીવીધ વાંતીમાં સાફ કાચેલી ચરખી છાપેલી છે તે મુજબ સાફ કાચેલી ચરખી અથવા સોજી માખણ તોળા ૧૫, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, સોજી મેદા ખાંડ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, મીલ્કમેડ કનડેન્સડ મીલ્ક ભરેલું પાશિર ૦૧ એટલે પાઈટ ૦૧, નીમક ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

અંજીરને સોજાં ઘાંધ ગુછી કોરડાં કરી એને તથા ચરખી હોય તો તેને પણ ઘણુંજ બારીક કાપવું. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં અને મીલ્કમાં એક પાશિર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવીને તેમાં દોહવેલાં ઇંડાં ભેળી આટામાં એ જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પછી એમાં અંજીર, પાંઉનું કર્મસ, ખાંડ, નીમક, તથા ચરખી યા માખણ નાખી સારીકાની એકરસ કરવું. ત્યાર બાદ એ મેળવણી ભરાતાં બે આંગળ અધુર રહે તેવાં એક ઉડાં બોલને માખણ લગાડી તેમાં

ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઉપર કપડું બાંધીને હઢીથી ત્રણ કલાક આફવું.

પુડીંગ સુતરફેણીનું.

સોજાં તાજાં દોઢ શેર દુધને કલઘ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પડેને એક પાશર ખાંડ નાખી પીગળાવીને દુધ એક પાશરને આસરે બળેને ઉતારી ઠંડું પાડવું. પછી તાજાં છ ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઠેને દુધમાં ભેળાને પુડીંગ જલેબીનું આમ્મિ ચોપડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખેલા બીજા સામાન લઈ તેજ રીતે મેળવીને પછી અડધો શેર સુતરફેણીના કટકા કરવા નહીં પણ દુધમાં એમજ ભીતવી રાખ્યા પછી પુડીંગ દીશમાં ચા કલઘ ભરેલી લંગડીમાં માખણ ચા બણું સોજું ધી લગાડી તેમાં ભરીને બુંજવું. એની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી માહે ગમ્મ તો કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળવાથી પુડીંગ મજબૂત લાલ અને સાગ ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સેવનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧૧, સોજાં ખાંડ શેર ૧, સોજાં જુની ઝીણી સેવ શેર ૦૧, સોજું માખણ શેર ૦૧, કરંટ દરાખ તથા ચીનાઈ ચવચવના અથવા માલુંગાંના સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કટકા તથા નવી બદામની બીજ દરેક નવયાંક, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧૧ તથા જાયકળી તોળો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩, બેડી તથા વેનીલા એસેન્સ દરેક નાનો ચમચો ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોષ લુછીને કોરડી કરવી. દરાખને પણ સાફ કરીને એમજ ઘોલી. સેવને ચુંડી સોજા કરીને આમ્મિ ચોપડીમાં સેવ આસાપેલી છાપેલી તે પ્રમાણે આસાવવી. દુધને કલઘ ભરેલા પાટીયામાં એક કકરો પાડીને માહે ખાંડ ભેળા બીજા ચારેક કકરા પાડીને ઉતારવું અને કુકું થાયને માહે માખણ નાખવું, પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી દુધ તદ્દન ઠંડું થાયને અદર એ ઇંડાં તથા બાકીનો બીજો અડધો સામાન તથા સેવ બરાબર મેળવીને એ સમગ્રું અપાય નેટલાં પુડીંગ દીશને પુરવું માખણ લગાડીને

તેમાં ભરી એક કલાક સખ્યા પછી છેલ્લે ઉપર બદામ દરાખ લભરાવી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી યા તાંદુરમાં ભુંજવું અને બાફવું હોય તો માખણ લગાડેલાં ઉંડાં વાસણમાં ભરીને તેમાં લખ્યા મુજબજ બાફવું. એ પુડીંગ ધણું સાફ થાય છે. માખણને બદલે તેનાં અડધાં વજન જેટલું ધણું સોણું માખણનું ઘી પણ ચાલશે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર છીધા પછી ગમે તો કેરીના મુરખાનો ધાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા માહે ભેળીયાથી પુડીંગ વગરે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સોમવારનું.

વાસી પ્લમ પુડીંગની અડધી ઇંચ જાદી, એક ઇંચ પોહોળી અને બે ઇંચ લાંબી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૧, છુંદેલું જાયફળ તોળા ૦૧, સોણું તાણું દુધ શેર ૧૧, તાજાં ઇંડા ૫, ઐડી નાના ચમચા ૩, બેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

પુડીંગની બધી કાતરીઓ સમાય તેટલાં એક મોઢને માખણ લગાડવું અને પુડીંગની કાતરીઓને ઐડીમાં ભીનવીને તેની જાળી પડે તેમ મોઢમાં ગોઠવીને ઉપર સુધી સુકવી. ત્યાર બાદ ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી તેમાં એ ઇંડાં ભેળી ઇંગારે છુંટ્યા કરી ધાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી જાયફળ મેળવી અડધો ભાગ દુધપાકને પચેના પચેતો મોઢમાં રેડેલા અને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગને બાફીને માહેથી કાઢ્યા પછી બાકી રહેલા અડધા દુધપાકમાં એસેન્સ ભેળાને પુડીંગની ઉપર રેડવું.

પુડીંગ સૌલીક.

સ્પંજકેક ૨ જીં આમે વીવીધ વાંતીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ પાંચ ઇંડાંની મેળવણી બનાવીને ભુંજ્યા પછી દોહથી પોણા બે ઇંચ જેટલું જાડું થાય તેટલી એક ચાળીમાં ભુંજીને બનાવેલું સ્પંજકેક, દુધની દેરીની તાણ પણ કાણ કીમ ભરેલી શેર ૦૧, રાજબેરી જામ રતલ ૦૧૧, બારીક છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, ઐડી કીકડાલાલ ૧, બેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧.

આસરે છ ઇંચ ઉંડાં બોલમાં એ પુડીંગ બનાવવાનું હોય છે માટે પેહલે એ કપ અથવા બોલની ઉંડાઈ જેટલાં ઇંચાં અને તેની અંદર સમાય તેટલા ત્રીકોણુ આકારના જરા બદાં કાગળના આઠ કટકા કાપી તેને પેહલે બોલ યા કપમાં અડેકને અથડીને મુકાય તેમ ગોઠવી જોઇને બેસતા કરવા. પછી ઉપર લખ્યા મુજબનું સ્પંજકેક ભુંજીને તે ગરમ હોય તેટલાંજ ધારદાર ચાલતી છરીવડે પેલા કાગળના કટકા જેટલા સરખા સ્પંજકેકના ચાર કટકા કાપીને પછી તેની અણી ભાગીને સુંથાય નહી તેમ સંભાળ રાખી સફાઇથી અડેક કટકાને વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં ચીરીને ત્રીકોણુ આકારના આઠ કટકા કરવા. પણ એ કેકના ગરમ કટકાને બોલમાં મુકીયાથી બાફેલાગીને તે બોલની સાથે વળગી જાય છે અને તેથી પછી પુડીંગ કાઢતાં સુંથાઈ જાય છે, તેમજ વળી ઠંડું થયલું કેક મુકતાં પણ ભાગી જાય છે, તેટલા માટે સેજ ઠંડું થાય પછી ઉલટા મુલટા એટલે એક કટકાનું ભુંજાયલું લાલ પડ આવે તો તેની પાશિના બીજા કટકાનું કાપેલી બોરડું તરફનું સફેદ પડ આવે અને બધા કટકાની અણી બોલનાં તળાયામાં હેઠે અને પોહોળાઇ તરફનો ભાગ બોલની કીનારી ઉપર આવે અને એક સફેદ અને બીજો લાલ રંગનો પતો થાય તેવી રીતે અડેક સાથે બરાબર અથડાવીને સફાઇથી કટકા મુકવા. તે પછી કીમમાં ખાંડ તથા વેનીલા ભિળવું અને કપ યા બોલમાં મુકેલાં સ્પંજની ઉપર બધે સફાઇથી જમનું પતળું પડ આપડીને પછી તેની ઉપર થોડી કીમ લગાડવી અને સ્પંજના કટકા કાપ્યા પછી જે બાકી વધે છે તે કેકને ભાંજીને લુકો ફરી બોલમાં મુકેલી કીમની ઉપર પુરતો ભભરાવી એ રીતે જૈલી અને તેની પછી કીમ અને તેની ઉપર સ્પંજનો લુકો નાખી આખું બોલ ભરવું, પણ છેક ઉપરનું પડ સ્પંજના લુકાનુંજ કરવું. પણ પુડીંગને બોલમાંથી કાઢતી વેળા એ લુકો વેરાઇ જશે, તેટલા માટે તેમાં ઊંડી બેળાને પછી છેલ્લે ઉપર દાખી દાખીને સફાઇથી વળગાવી પુડીંગ ઠંડું થવા માટે બોલને આઈસમાં મુકી માહે પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. તે પછી બીલોરનાં છાલકાં દીશમાં ઉલટાવીને પુડીંગને આખુંજ કાઢીને અમથું ખાવું અથવા આએ વીવીધ બાંનીમાં બધાં ડસ્ટરો છાપેલાં છે તેમાંથી એક પતળું ડસ્ટર બનાવી તેને આઈસમાં ઠંડું કરીને તેની સાથે ખાવું, એ પુડીંગ

ખીજી રીતે બનાવવું હોય તો ઉપર લખ્યું છે તેવાં સ્પંજકેકના ત્રીકોણ આકારના પથ્થુ બાંધ્ય જાદા આઠ કટકાને એજ રીતે બોલમાં મુકવા. પછી આંખે વીવીધ વાંતીમાં કીમ વેલ્વેટ પેહલી છાપેલી છે તેમાં લખેલા છે તેટલોજ ખીજો બધો સામાન લેવા પણ માત્ર તેમાં લખ્યા મુજબ સ્પંજકેક લેવું નહીં અને આધસીનગ્લાસ અથવા જલેલીન તો તેમાં લખ્યા કરતાં બેવડું લેવું અને તેમાં લખ્યા મુજબ મેળવણીને તૈયાર કરી તે કંડી યાયને ગમે તો પાણી રતલ ગ્રીનગેજ વા રાજબેરી જામને એ મેળવણીમાંજ બરાબર મેળવીને પછી બોલમાં ગોઠવેલા સ્પંજકેકના ગાળામાં ભરી અથવા જામને મેળવણીમાં ભેળવાને બદલે બોલમાંનાં સ્પંજકેકની ઉપર બધે ફરતી સરખી ચોપડીને પછી વંદવેટ કીમની મેળવણીને અમથીજ અંદર રેડીને પછી ઉપર મુજબ આધસમાં પુડીંગ કંડું કરીને અમથું વા પતળાં ફસ્ટર સાથે ખાવું. ગ્રીનગેજ જામમાં મોટા કટકા હોય છે માટે તે બરાબર ચોપડી શકાય નહીં તેથી તેને રૂપાંના વા લાકડાંના ચમચાથી બરાબર ભાંજ મેળવીને પછી લગાડવી. એને માટે ૨ જાં સ્પંજકેક કરતાં પેહલાં સ્પંજકેકમાં આટાનું બનાવવા છાપેલું છે તેમાં લખ્યા કરતાં અડધા સામાનનું એ કેક ઉપર મુજબ થાળામાં બનાવીને ત્રીકોણ કટકા કાપી બોલમાં એ મુકવું હોય તો તેથી પુડીંગ વધારે સફાઈદાર થશે. એ પુડીંગ બોલમાંથી કાઢેલું લાલ અને પીળા રંગના પતાવાળા ટોપી હોય તેવું બેવામાં મળહનું લાગે છે અને ખાવામાં પણ ઘણું સરસ લાગે છે. બોલ હમેશ ગોળ તળાયાનું અને સીધી કીનારીનું લેવું.

પુડીંગ હાઇડ એન્ડ સીક.

ફૂધની દેરીની કાંણ કીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, માખણ નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૩, કોષ્ટ પણ જાતની સોજી જામ તથા સુકા મુરખ્યાની ચીધ અથ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજ ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં ખાંડ તથા કીમ બરાબર મેળવવું. પછી એક નાના પેણામાં ઈંગારે માખણ કકડાવીને તેની અંદર એ મેળવણીને અડધી ઇંચ જાદી ગોળ રેડી

ખરાબર બંધાયને કાઢી ઠંડું થાયને ઉપર જામ ચોપડીને તેની ઉપર મુરખાની ચીપ ખોસ્વી.

પુડીંગ હંમ્પશીયર.

ખારીક છુંદીને ચાળેલી લોફ શુગર તથા સોજીં માખણુ દરેક તોળા જા, તાજાં ૩ ઇંડાંની ઘણ તથા ૨ ની સફેદી, આગ્ને ચોપડીમાં પદ્ધ પેસ્ટ ટાઈનો છાપેલો છે તે, કોઈ પણ જાતની સોજી જામ તથા લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી ઘણને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી-સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી કલકા ભરેલી તપેલીમાં માખણુને ચુલે ઇંગારે પીચળાવીને ઉતારી ઇંડાં તથા ખાંડ ભેળા પાછું ઇંગારપર મેલી ધુટયા કરવું અને કઠણુ થાયને ઉતારવું. ત્યાર બાદ ટાઈનો પદ્ધ પેસ્ટ અડધી ઇંચ જઠો અને એકથી સવા ઇંચ જેટલો પોહોળો બનાવી એક પુડીંગ દીશની કીનારી ઉપર સફાઈથી મુકીને ચમચાના નક્શીના ડાંડાને તેની ઉપર દાખીને નક્શી પાડવી અને દીશમાં હેડે જામનું એક ઇંચ જઠું પડ પાંચરીને તેની ઉપર ઇંડાંવાળી મેળવણીને પેસ્ટની કીનારી ઠંકાય નહી તેમ ખરાબર તેની સપાટી સુધી પાંચરીને મુકી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ખરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ લૅલો.

સોજા જીરાસાલ ચોખ્ખા રતલ ગા, ખાંડ રતલ ગા, સોજીં માખણુ તોલા ૫, નવી બદામની ખીજ નવટાંક અથવા બદામું ઍસેન્સ ટીપાં ૨૫, સોજીં તાજીં દુધ ચેર ૧, તાજાં ૧ ઇંડાંની સફેદી, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૨, કેરીનો અથવા પીચનો ઘાડા શીરા સાથનો મુરખો તથા લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

બદામ હોય તો તેને છોલીને ખારીક છુંદવી. ચોખાને ચુંડી સોજા ઘોઘ અર્ધ કચરા બાફેલા રાંધીને બોયાંમાં ખોસાવી કાઢવા અને કોરડા થાયને કલકા ભરેલી તપેલીમાં દુધમાં ભેળા ધીમે ઇંગારે મેલી તદ્દનજ નરમ અને સુકા થાયને ઉતારીને ખોખાની સેંજખી કગરસ રેડ નહી તેમ છુંડીને ખરાબર મેળવી નાંખ્યા પછી માહે ખાંડ તથા માખણુ મેળવી અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને તદ્દન કઠણુ થાયને ઉતારી ઇંડાંની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી

તે તથા વેનીલા અને બદામ અથવા બદામનું એસેન્સ બેળા સાદાં ઉંડાં મોઢડને ઘણું પુરવું માખણ લગાડી તેમાં એ ચોખ્ખાની મેળવણીને દાખી દાખીને ભરીને ઉપરની સપાટી સરખી કરી મધ્યમ ભરી યા તંદુરમાં અંધેથી એક સરખું લાલ ભુંજીને પછી ઉલટાવીને પુડીંગ આપ્પુમ કાઢવું. પછી ઠંડું થાયને પુડીંગનાં મથાળાં પર વચ્ચમાંથી એ ઈંચ વ્યાસનો સરખો ગોળ કટકો સફાઈથી કાપીને પછી અંદરનું પુડીંગ ચમચાથી સરખું કાતરી કાઢીને બધું ફરવું પોણી ઈંચ જાડું પોકળ પુડીંગ કરવું. ત્યારબાદ કેરીનો મુરખો ગોળનાં સાથેનો હોય તો ઉપરથી બધો કાપી લઇને શીંગ સાથેજ ગરમ કરવો અને પીચનો હોય તો એમજ શીરા સાથે ગરમ કરવો અને પુડીંગના ગાળામાં ભરી પેલો ઉપરથી કાપી કાઢેલો ગોળ કટકો સફાઈથી ઉપર પાછો સુકી બંધ કરીને તાણુંજ આવું. ગમે તો ઉપર કોઈ પતળુ ફસ્ટર નાખીને આવું.

પુરણ પોળી (પરભુ લોકની મરસ પોળી.)

સોણ ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અને તોળેલી રતલ ૧૧, સોણ ચાકરીયા ખાંડ ભરેલી ટીપરી ૩ અને તોળેલી રતલ ૧૧૧, ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૦૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, સોણ ધી નવટાંક, ખારીક છુદેલી એલચી તોળી ૧૧૧, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો અપ મુજબ.

ઘઉંના આટા તથા રવાને ચાળા બેઉને બેળા તેમાં અડધું નીમક નાખી ઠંડાં પાણીથી કઢણ બાંધવો દાળને ચુંદી ઠંડાં પાણીથી સોણ ધોઈ એક કલક ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં ઉઠી શેર પાણીને ખુબ જોશ આપીને બાકીનું નીમક તથા દાળ નાખવી અને દાંળ તદ્દન નરમ થાયને ઉતારી બધું પાણી કાઢી નાખીને પાણું ચુલે સુકી માટે પાણીનો સેજ પણ લાગે હોય તે બરાબર સુકવ્યા પછી ખાંડ બેળવી. પછી ખાંડ પીગળવા આવેને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ખાંડને ઘણો ઘાડો શીરો થાયને એળચી બેળાને ઉતારી ખુનચામાં દાંળ કાઢવી અને ઠંડી થાયને એક માણસે તદ્દન સાફ પાતા ઉપર થોડી થોડી દાળ નાખીને ઘણી ખારીક પીસ્વી અને ખીજ માણસે પેલા બાંધી રાખેલા આટાને પાણી લઈને ખુબ ચુંદી ચુંદીને ઘણું પોચું

અને ખેંચતાં લાંબો થાય પણ ટુટે નહીં તેટલો બધો ચીવટ કરીને પછી ધી તાવીને ઉપર તે રેડીને અંદર મેળવી નાખી સરખો ઢગળો કરવો. પણ એ મુજબ દાળ તથા આટો તૈયાર થાય તેટલાં એ પોળા ભુંજવા માટેજ ખાસ સેજ પણ ખાંચા વગરની તદતજ સપાટ તળાયાંની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી લોખંડની ગોળ લોદી આવે છે તેનાં તળાયાંની ઉપર ભીનવેલી રાખ યા મટોડીનું ઠા ઇંચ જડું પડ ચોપડીને પછી માટે ચુલે ધીમાં બળતાં ઉપર લોદીને ટપાવવા મુકવી અને તે બાર બાર ટપે ત્યારે બાંધેલા આટાના તથા દાળનાં પુરણના બરાબર ભાગ કરી આટાના એક ભાગનો ગોળો કરીને હથેલીપર જરા ચપટો કરી દાળના એક ભાગનો ગોળો કરીને તેમાં મુકી હેડેના આટાને સેરવીને સરખો ઉપર લાતી દાળને અંદર બંધ કરીને મોઢું ખીડી લેવું. પછી ચોખાના આટામાં રેણાને લાકડાના મોટા સકાઈદાર પાતળાની ઉપર સાટા માટે ચોખાનો આટો ઘણોજ પુરતો નાખી ચોખાની રોટલીના જેટલી પતળા અને સરખી ગોળ વેળણથી વણીને પેલી તાટેલી લોદીની ઉપર નાખી ધીમી આંચે એક પડ ભુંજીને બેઉ હાથની ચમડીવડે પોળાને પકડીને ફેરવી નાખવી અને ખીચું પડ એમજ ભુંજાવેને સોજું જડું કાગજ લોદીની કીનારીની સાથે અથડાવીને પકડી રાખી પોળા ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી એ કાગજની ઉપર સેરવી લઇને બેવડી વાળવી અને એજ રીતે બધી પોળા બનાવીને ભુંજવી. એ પોળા સેજથી લાલ થશે નહીં પણ ભુંજાયાથી મજાહની કકરી અને સફેદજ રહેશે.

પુરણીયાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પોળા દાળની માનની સાધારણ છાંપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો પણ ચીતાઈ શાકરના કટકાને બદલે ઑરંજના વેલાતી સુકા મુરખાના ઘણા બારીક કટકા ઠા રતલ લેવા અને મેવાને છોલીને જાદો છુંદવો અને તેજ રીતે બધું તૈયાર કીધા પછી આસરે ચારેક ઇંચના વ્યાસની અને પોણી ઇંચ જેટલી જાદી નાની નાની પોળાઓ બનાવવી. ત્યાર બાદ નેતરનો નોર આવે છે તેને સોજો થોઇને એક મોટા સોજા પોહોળા પાટીયામાં પાંચરીને સકાઈથી ઉપસેલો મેલવો અને પાણી ફકડયા પછી ઉછળતાં નોરને લાગે નહીં તેટલુંજ તપેલામાં રેડીને

ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી મોટે બળતે ખુબ તરેહ કકડાવવું અને થોડાં ઘોષ નુછીને કોરડાં કીધેલાં વડનાં ઝાડનાં પાંદડાંને નોરની ઉપર પાથે પાથે સરખાં ગોઠવીને મુકી તે દરેકની ઉપર અકેક પુરણીયું મેલીને તપેલું પાછું ઢાંકી બળતે રાખવું. તે પછી અડધા કલાક થાયને ઉંઘાડીને તપાસવું અને પુરણીયાંનાં પડ છુટાં પડયાં હોય તો કાઢવાં, પણ તેમ થયાં નહી હોય તો તેમ થાય ત્યાં સુધી ચુલે રાખ્યા પછી કાઢવાં. બીજા પુરણીયા આફવા માટે તપેલાંમાં પુરતું પાણી રહેલું નહી હોય તો બીજું ગરમ પાણી માહે ઉમેરી તેને પેહલેની કાની કકડાવીને પછી પુરણીયાં આફવાં. આરાં પુરણીયાં કરવાં હોય તો દાળમાં બીજો કાંઈ સામાન નાખવો નહી પણ રેસ્ટ મુજબ પુરતું નીમકજ અમથું નાખવું. બીજી રીતે પુરણીયાં આફવાં હોય તો એક મોટાં ઉંડાં ગળ્યા તપેલાંમાં પાણીને ખુબ કકડાવવું અને તપેલાંના કાંથાની ઉપર ખેસ્તી આવે તેવી મુકાય તેટલી મોટી કલઈ ભરેલી ચાળણીની અંદર ઘણું સોજું મીઠું તેલ જરા ચોપડીને તપેલાંની ઉપર મુકવી પણ તેમાં ઉકળતું પાણી ઉછળાને ચાળણીને લાગે નહી તેટલું ઓછું રાખવું જોઈયે. તે પછી ચાળણીમાં અકેકની ઉપર નહી પણ પાથે પાથે પુરણીયાંને ગોઠવીને મેલીને તેની ઉપર મલમલનું નરમ ઘોતું સફેદ કપડું ઢાંકીને પછી તેની ઉપર થોડા કાચા ચોખ્ખા ભભરાવીને તેમાં ચપટ ખેસ્તી રકાખી મુકવી. જ્યારે એ ભભરાવેલા ચોખ્ખાના દાણા ચરે ત્યારે પુરણીયાં પણ તૈયાર થયલાં જાણવાં.

પુરી ઇસ્ટ્રે, કરચલાં, કાલુ, કોળમી અથવા બીમો ભરેલી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પુરી ખારી પડની બનાવવા છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે આટાને બાંધીને તેના નાનાં ખાટાં લીધુ જેટલા ગોળા કરીને તેમાં લખ્યા જેટલી જદી અને બધેથી સફાઈદાર સરખા ગોળ પુરીઓ વણીને તેમજ આંધરાં પાડવાં અને આએ વીવીધ વાંનીમાંજ પેટીસ ઇસ્ટ્રેના પફ પેસ્ટના કસ્ટના, પેટીસ કરચલાંનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં, પેટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં, પેટીસ કોળમીનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં તથા પેટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં છાપેલાં છે તેની અંદર ભરવા માટે છાપેલું છે તે પાંચમાંની ગમે તે એક ચીજને પુરી વણવાની આગમચ તેજ રીતે પકાવીને તૈયાર રાખવી અને એ પુરીઓ પાણીથી સાથે વળગાવેલી હોય તો તે તળતી વેળા ઉપડીને છુટી પડી જાય છે. માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં લાહી

અનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ થોડી લાહી પણ અનાવીને તૈયાર રાખવી. તે પછી બધી પુરીઓમાં આંગળાવડે આંધરાં પાડેલાં છે તેજ મોટાં આંધરાંવાળું પડ હેઠે આવે અને ખીજી સામી ઘોરડુંનું ઝીણું આંધરાંવાળું પડ ઉપર રહે તેમ હથેલપર પુરી મુકીને પછી પુરીમાં ભરવા માટે જે ચીજ અનાવેલી હોય તેને પુરીની વચમાં પુરતી મેળવી અને ઘોરડુપરની ફરતી કીનારી થોડી ખાલી રાખી તેની ઉપર લાહી ચોપડીને પછી ખીજી પુરીનું મોટાં આંધરાંવાળું પડ ઉપર રહે અને ઝીણું આંધરાંવાળું પડ માહે મુકેલી ચીજને અડડે તેવી રીતે મેલીને કીનારીને અડેક સાથે બરાબર વળગાવી એ રીતે બધી પુરીઓ તૈયાર કરવી. પણ એમ કીનારી વળગાવતાં પુરીની ઉપરનાં આંધરાં દબામને બંધ થઇ નહી જાય તેની સંભાળ રાખી એજ રીતે બધી પુરીઓ તૈયાર કીધા પછી એજ પડની પુરીમાં લખ્યા પ્રમાણે પેણામાં ધી કકડાવવું અને પુરી વળગાવેલી કીનારી છુટી પડે નહી તેમ સંભાળથી માહે જરા છુટી છુટી મુકીને ઘેરી બદામી રંગની કકરી તળાને આંધરાંની ચમચથી કાઢી સોજા મોયાંને તપેલીની ઉપર મેલીને તેમાં બધી તળાયેલી પુરીઓ મુકવી. એ પુરી મજાહતી લાગે છે. આએ ચોપડીમાં પેપ્રીસ ખીમા પટેટાનાં છાપેલાં છે તેમાં ખીમા નહી હોય તો કાંદા સાથે ખીજો સામાન બેળા તળાને પછી ખીમાને બદલે એ ભરવા છાપેલું છે તેવું અનાવીને એ પુરીમાં ભરેલું પણ સારું લાગે છે. તેમજ આએ ચોપડીમાં સમોસા મસાલાનાં ઇડાંના માનનામાં લખ્યા મુજબની ઇડાંની અક્રૂરી અનાવીને ગમે તો પુરીમાં તે ભરવી.

પુરી કેળાંની.

અપ જોગાં વસઇનાં મોટાં પાકાં કેળાંને બાશી છાલ છેલ્લી ચીરી વચમાંની નેસ કાઢી નાખીને પછી માહે જરાખી ગાંગડો રહે નહી તેમ કરછીથી ખુબ છુટીને નરમ માવા જેવાં કરી તેના મોટાં ખાટાં લીંચુ જેટલા ગોળા કરી સાટો નાખીને પહેલે એક પુરી નમુનાની જરા જાદી વણી જેવી અને એ રીતે નહીજ વણાય તો પછી કેળાંમાં ચોખ્ખાનો યા ઘઉંનો આટો સેજ બેળાને પછી તેની બધી પુરીઓ વણવી અને પેણામાં ધી નાખી બળતે મેલી બરાબર કકડને બળવું ધીમું કરી પેણામાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મુકી હેઠેનું પડ

લાલ થાયને ધારદાર તવાયાથી ઉપાડીને પછી પુરીને ફેરવી અને
ખીજી પડ એવુંજ તળાયને કાઢયા પછી ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવવી

પુરી ખારી પડતી. (હીંદુ લોકનાં દહીશ્રાં.)

મીઠાને પેહલાં નંબરનો સોજો તાજો ઘઉંનો આટો રતલ ૧,
ખારીક વાટેલું નીમક તોળા ૧૫, સોજું મીઠાઈનું સફેદ ઘી અપ
મુજબ.

આટાને ચાળીને તેમાં દાઢ પાથેર ઘી તથા નીમક નાખી એક
હથેલીથી ચોળી ચોળીને આટા સાથે ધીને બરાબર મેળવ્યા પછી
ત્રણ કલાક ટાંકી રાખવું. તે પછી કંડાં દુધથી યા કંડાં પાણીથી
અથવા સોજાં દહીથી આટાને ઘણાજ કકણ નહી તેમજ પોચા પણ
થાય નહી તેવો મધ્યમસર ખાંધી આંગળાંનાં ટાંચાંવડે ખુબ તરેહ
જોરથી લગભગ બીસેક મીનીટ ચુંદવો. પછી પુરી નાની કરવી હોય
તો એ આટાના પચાસ અને મોટી કરવી હોય તો ચાલીસ સફાદાર
ગોળા કરવા અને પછી એની ઘણી પતળા નહી પણ સેજ જાદી
પાપડી વણે તેવી સાટો નાખ્યા વગર સરખી ગોળ પુરીઓ પાતળા
ઉપર વણવી અને હાંચની છેલ્લી આંગળાંની ટીચકીને પુરીની વચોવચમાં
આરપાર જાય તેમ ઉંડી ભોંકીને એક આંધર પાડીને પછી તેની
આસપાસ સરખે આંતરે નાની પુરીમાં ચાર અને મોટીમાં છ આંધરાં
એજ રીત પાડવાં. ત્યાર બાદ ઉંડા પેણામાં પુરવું ઘી કકડવા મુકી
તેમાંથી ધુંમાડો નીકળવા માટેને હેંનેનું બળવું ધીમું કરી નાખવું
અને આંગળા ખોસીને આંધરાં પાડેલી પુરીનું પડ ઉપર આવે તેમ
પેણામાં સેજ છુટી છુટી પુરીઓ સમાય તેમ મુકવી. એ પુરી વણેલી
તો સાદી પડ વગરની હોય છે પણ પેણામાં મુક્યા પછી તળાતાં
ઘણી કુળાને જાદી થઈ ઉપર તરી આવે છે, તે પછી હેંનેનું પડ
ઘેરા બદામી રંગનું અને કકરૂં થાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી
નાખી ખીજી પડ એમજ તળાયને ઝારાથી યા આંધરાંની મોટી
ચમચથી પુરીઓ કાઢવી અને ઝારા યા ચમચને પેણાની કીનારીની
ઉપર જરાવાર ઢળવું ટેકાવી રાખવું, તેથી પુરીમાં પેવસ થઈ ગયલું
બધું ઘી નીકળી જશે, તે પછી ચાળણીમાં મુકવી. પેણાની કીનારીપર
ઝારાને ટેકાવે તેટલાં ઘી બળે નહી માટે ખીજાં માણસે ખીજી પુરીઓને
તળાવા માટે પેણામાં મુકી દેવી. એ પુરીઓ સેજથી રતાસપર

તળવી નહી. પુરીઓ તળાયા પછી નાનાં ખાજાં હોય તેવી કૃષ્ણને મળહની પડની થાય છે અને ખાવામાં ઘણી સારી લાગે છે અને કાચની બરછીમાં ચપટ ઢાંકીને મુકયાથી સોજ રહી શકે છે, પણ એમાં ઘી જરાબી રાસી લેવું નહી, ઘણુંજ સોજું ચોખ્ખું લેવું. હોરાજી મીઠાઈવાળાઓ આમે પુરીને તેમજ હેંદે પુરી ખારી મસાલાની પડની છાપેલી છે તે બેઉને પુરી કહે છે. પણ એજ બેઉ પુરીનો આટો દુધ અથવા પાણીથી બાંધવાને બદલે દહીંથી બાંધીને બનાવે છે તેને હીંદુ મીઠાઈવાળાઓ દહીંઆં કહે છે.

પુરી ખારી મસાલાના પડની.

ઉપર પુરી ખારી પડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધા સામાન લેવો પણ આઠામાં ઘી તથા નીમક બેળતી વેળા માહે દળેલી હળદ પોણો તોળો તથા પોખરાં કાચેલાં કાળાં મરી તથા જીરું દરેક સવા તોળો બેળાને તેમજ ત્રણ કલાક રાખ્યા બાદ દુધ, દહીં અથવા પાણીથી આટો બાંધીને તેજ રીતે એ પુરી બનાવીને તળવી.

પુરી ખારી માનની.

આમે વીવીધ વાંનીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે રવો તથા આટો દરેક રતલ અડધો લેવું અને રવામાં દાઢ તોળો વાટેલું નીમક તથા દાઢ તોળો ઘી બેળાને તેજ મુજબ બાંધીને રાખવો અને ચોખ્ખાના આઠા માટે અડધો શેર ને નવઠાંક માનનાં ધીને મથીને તેમાં એ ચોખ્ખાના આઠાને મેળવી ગોળો કરીને પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી માન બનાવી તેનો વીટો કરી તેને ખેંચીને લાંબો કરવો અને પુરીઓ જેટલી મોટી કરવી હોય તે મુજબ એ વીટાના ગોળા કાપી તેને વળ દબાવે તેની ઠા ઇંચ જાડી સરખી ગોળ પુરીઓ વણવી અને તે દરેક પુરીની વચમાં છેલ્લી આંગળાની ટીચકી ભાંકીને આરપાર એક બાંધે પાડવું. પછી પેણામાં સોજું માનનું સફેદ ઘી પુરવું નાંખી ચુલે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માંહેથી ધુમાડો નીકળે તેમાં છુટ્ટી છુટ્ટી પુરીઓ મુકીને મળહની સફેદ પણ કકરી તળવી. આમે ચોપડીમાં ખાજાં મલામનાં હોરાજીનાં ફરમાસું છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબના અપ બેગા સામાનનું માન ગમે તો

બનાવીને તેની ઉપર પ્રમાણે પુરીઓ બનાવીને તળાવી. પણ એમાંથી ઉગેલીસામે વાટેલું નીમક નાખવું.

પુરી ખારી સાદી.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, ઝીણા રવા રતલ ૦૮, ખારીક વાટેલું નીમક તેળો ૧૦, ઘી તથા સાટા માટે આટો ખપ મુજબ.

આટા તથા રવાને ચાળી મેળાને તેમાં નીમક તથા એક પાશર ધીને બરાબર મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી વણી શકાય તેટલો કણ આટો ઠંડાં પાણીથી બાંધી આંગળાંનાં ટાંચાંવડે ચુંદવા. પછી હથેલીને સેજ ધી લગાડીને એના ઘણીજ ઝીણી સોપારી જેટલી સરખી ગોળ ગોળીઓ કરવી અને સેજ સાટો લઇને ઘણી પતળા કાગજ જેવી પુરીઓ વણી ખુનચામાં છુટી છુટી મુકી પંદર મીનીટ વખાતી રાખવી. મોટી પુરી કરવી હોય તો આટાની ગોળીઓ જરા મોટી કરવી. પણ એ રીતે એકેક પુરી વણતાં ઘણી મહેનત પડે છે માટે સહેલી રીતે બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબ બાંધેલા આટાના પાંચ છ ગોળા કરી તેમાંના એકને ટેબલ ચા પાટીયાંની ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેની ઉપર પતળો કાગજ જેવો વણવો અને પુરી નાની મોટી જેવી કરવી હોય તે પ્રમાણે ગોળ બીસ્કીટ કરતી અથવા પતળા કીનારીનાં ઝીણાં ઝલાસ ચા નાના તંપ્લરની કીનારીવડે બધી પુરીઓ કાપી એજ રીતે બધા આટાની પુરીઓ બનાવવી. અને બધી પુરીઓ કાપતાં બાજુપરનો આટો વધે તે બધા એકઠો કરીને તેને પાછો વણી એમજ પુરીઓ કાપવી, ત્યાર બાદ મોટી કઠાઈ ધીથી લગલગ પોણી ભરને ચુલે બળતે મુકવી અને ધી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણા ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળવું ધીમું કરી નાખીને કઠાઈમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મુકવી અને છુટાં એ પડતી કુળેલી પુરી કરવી હોય તો ધીમાં ઉપર તરી આવેને આંધરાંની અમચથી પુરીપર ધી છાંટ્યા કરી પુરીને હલાવવી અને શીકા બદામી રંગનું હેડેનું પડ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું એમજ થાયને કાઢવી. પણ અપઘાયલી પુરી કરવી હોય તો ઉપર ધી છાંટવું નહી પણ માહે પુરીને અમચથી દાબી રાખવી અને ઉપર મુજબ એક પડ તળાયને ફેરવી બીજું પડ થાયને કાઢવી. પુરી લાલ તળાવી નહી.

પુરી ખામો અથવા ઇંડાંનાં અકુરી ભરેલી.

મીલના પહેલા નંખરના અડધો રતલ ઘઉંના આટાને ચાળી તેમાં પોણા તોળો વાટેલું નીમક તથા ચાર તોળા સોળું ધી બિળા ઇંડાં પાણીથી કઠણ બાંધી ખુબ તરેહ શુંદીને ઢાંકી રાખવો. પછી આંમે વીવીધ વાંનીમાં ખામો ગોસ્ત અથવા મરધીનો છાપેલો છે. તે મુજબ ચણુ પોણા રતલ નફા ગોસ્તના બારીક છુંદલા ખીમાને જરા મુકો પકાવી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સોસ તથા ગરમ મસાલો ભેળવો અથવા આંમેજ ચોપડીમાં સમાસા મસાલાના ઇંડાના માતના છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખપ જોગી અકુરી બનાવવી અને આટો બાંધ્યાને બે કલાક થાયને પાછો મસલીને સોજાં મોટાં પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર એવાજ બીજા ઘઉંના આટાનો પુરતો સાટો છાંટીને તેપર એ આટાને ઘણો પતળો વણી ઘણી બારીક કીનારીનાં મોટાં તંબલરની કીનારીવડે અથવા પત્રાંના ગોળ કટરથી બધી એક સરખી ગોળ પુરીઓ કાપવી. અને એ પુરીના કરતાં બે ઇંચ જેટલી ફરતી કીનારીપરથી નાની થાય તેટલાં બીજાં તંબલર યા કટરથી મોટી પુરી જેટલી હોય તેટલીજ ગણતરીથી એ નાની પુરીઓ કાપવી. ત્યાર બાદ મોટી પુરીઓની પોણી ઇંચ જેટલી ફરતી કીનારી બાકી રાખીને વચમાંથી જરા ઉપસેલું થાય તેમ તેમાં ખામો અથવા અકુરી મુકવી અને તેની ઉપર પેલી નાની પુરીઓને સરખી ઢાંકીને મુકા મોટી પુરીની ફરતી કીનારીને જેમ બાજાં મલાઇનાં હોરાજના છાપેલાં છે તેમાં લખેલી નક્શીવાળી કીનારી આવડે તો તેમ સફાથી વાળવી અને તેમ નહી આવડે તો પછી પુરીનાં બેકે પડે છુટાં પડે નહી તેટલા માટે કીનારીપર પાણી ચોપડીને પછી એમ અમથીજ ઉપરની ચોરડુપર સફાથી દાખીને વળગાળી બધી પુરીઓ સરખી ગોળ તૈયાર કરીને પછી મોટી કલામ અથવા ઉંડા પેણામાં સોળું ધી પુરવું નાંખી ચુલે મધ્યમ બળે મુકવું અને ધી કકડીને માંહેથી ઘણો ધુમાડો નીકળે ત્યારે બળવું ધીમું કરી નાખી તેમાં સમાય તેટલી એ પુરીઓ છુટી છુટી મુકી હેઠેનું પડ ધેરા બદામી રંગનું તળાયને ફેરવી નાંખી એમજ બીજું પડ થાયને અંધરાની અમચથી કાઢીને કલહવાળી ચાળણી અથવા બોચામાં મુકવી. એ પુરી ઘણી મનહની લાગે છે.

પુરી ચણાના આટાની.

સોજે ભેળ વગરનો ચણાનો આટો રતલ ૦૧, ચોખ્ખાનો આટો તોળા ૨૧, વાટેલું નીમક તોળો ૦૧, ખોખરાં કીધેલાં કાળાં મરી; ૭૩ તથા સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાખાઈકાર્ય દરેક તોળો ૦૧, ધી ખપ મુજબ.

એક આટાને ભેળી ચાળીને તેમાં પાંચ તોળા ધી તથા નીમકને બરાબર મેળવીને પણ કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી સોદા અથવા ખારો બેમાંનું જે એક હોય તેને નાના ચાર ચમચા ભરી ડંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને ખારો હોય તો તેને મલમલનાં કપડાંથી ગાળી એ બેમાંનું જે હોય તેને તથા મરી ૭૨ને આટામાં મેળવી ઘટે તેટલું ખીજું ડંડું પાણી નાખી આંગળાંના ટાંચાંથી ખુબ તરેહ ગુંદીને કઢણ આટો બાંધી પુરી મોટી કરવી હોય તો વીસ અને નાની કરવી હોય તો એકસરખા પચીસ ભાગ કરવા અને વણતી વેળા અડેક ગોળાના મજાહના ફાટકુટ વગરના સફાઈદાર ગોળા કરી તેને જરા ચોખ્ખાના આટામાં રોળવો, પણ આટો ઘણો જગાડવા નહીં અને ગોળાને હથેલીપર દાખીને નાની પુરી થાપ્યા પછી ઘણી પતળી નહીં તેમજ જાદી પણ નહીં તેવી પાપડીના જેટલી જાદી વણવી. પણ વણતી વેળા એ પુરીની કીનારી ચુંથાઈને ફાટ પડે છે તેને આંગળાંથી દાખીને સરખી કરતાં જમને વણવું અને ગમે તો પુરીને એમજ રાખવી અને ગમે તો છેલ્લી આંગળાની ટીચકી ભાકીને વચમાં એક અને તેની આસપાસ સરખે અંતરે છુટાં છુટાં ચારપાર ચાર આંધરાં પાડવાં. પણ એ વણાયલી પુરીને પાટીયાંપરથી એમ ઉપાડતાં ભાગી જાય છે માટે પહેલે સંભાળથી છરીવડે આખી અળગી કરીને પછી ઉપાડીને એ રીતે બધી પુરીઓ વણવી. ત્યારબાદ મોટા પેણામાં ધીમે બળતે પુરવું ધી મુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મેલી એક પડ શીકું લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી ખીજું પડ એમજ તળાયને કાઢવી. વધારે લાલ તળવી નહીં. પેજલી ફલોઅર હોય તો સોદાને બદલે તે અડધો તોળાને ઉપર મુજબ પણ પાંચ ચમચા પાણીમાં પીગળાવીને ને લેવા.

પુરી ચોખાના આટાની.

મીઠના પહેલાં નંબરના સોજ તાજ ચોખાના અડધો રતલ આટાને ચાળીને આગે વીવીધ વાંતીમાં પુરી ખારી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આટો બાંધી તેજ રીતે પુરી વણીને તેમજ તળવી. પણ બધારે સોજ પુરી બનાવવી હોય તો આટામાં સામાન લખેલો છે તે ઉપરાંત તદન તાજ ત્રણ છડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી તે પણ બિળીને ગરમ કુધથી આટો બાંધવો. મીઠી પુરી બનાવવી હોય તો નીમકને બદલે ટેસ્ટ મુજબ મેદા ખાંડ લેવી.

પુરી દહી અથવા મઢાની.

આગે વીવીધ વાંતીમાં દહીનો મઢો છાપેલો છે તે પ્રમાણે પણ ૭૨, મરી નાખ્યા વગર અમથોજ થોડાં દહીનો મઢો બાંધવો અને આગે ચોપડીમાં પુરી ખારી સાદી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઈ તેમાં ખપતો મઢો મેળવી કંડું પાણી સેજ નાખી શુંદીને આટો બાંધવો અથવા મઢાને બદલે કઠણ દહી નાખીને બાંધવો. પણ દહીમાં પાણીનો ભાગ આવે છે માટે તેમાં બાંધતી વખતે સેજથી પાણી લેવું. એ પુરી વણતાં તેમજ તળતાં ભાગી જાય છે માટે સંભાળથી બનાવવી. એ પુરીનો સ્વાદ ધણો સારો લાગે છે અને ચાવવી તો પડતીજ નથી, ગાંઠમાં મુકતાંજ બધી વેરાઈ જાય છે.

પુરી પટેટાની.

થોડા સારી જાતના પટેટાને નરમ ખારી છોલી સોજ પાટા ઉપર ખારીક પીસી માવા જેવા કરવા યા આગે ચોપડીમાં પટેટા મેશ છાપેલા છે તે પ્રમાણે મજાહના નરમ માવા જેવા મેશ કરી વણાય તેવું કઠણ કરવા ઘટે તો જરા ઘઉંનો આટો મેળવી ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક અને ગમે તો જરા દલેલાં મરી પણ બિળી મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી સાટો છાંડી સેજ પતળી પુરી વણવી અને પેણામાં લી કડાવીને તેમાં તળવી.

પુરી પુલના આકારની.

આએ વીવીધ વાંતીમાં ક્રીટ્સ યોખાના આટાનાં છાપેલા છે તે મુજબનો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાંજ લખેલી રીતે એ મેળવણીના ક્રીટ્સ બનાવવાં. એ ક્રીટ્સ જોવામાં મળહના કુદના આકારની પુરી હોય તેવાં લાગે છે તેમજ ટેસ્ટમાં પણ સોજી પુરી જોવાંજ લાગે છે.

પુરી મસાલાની ઘઉંના અથવા ચોખાના આટાની.

આએ વીવીધ વાંતીમાં પુરી ખારી સારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો અને તે ઉપરાંત એમાં દળેલી હળદ, મરી તથા ખોખરું કાપેલું જીરું દરેક અડધો તોળો બિળીને તેજ રીતે આટો બાંધીને પુરી બનાવીને તેમજ તળવી. ચોખાના આટાની મસાલાની પુરી પણ એજ રીતે બનાવવા.

પેટીસ ઈસ્ટ્રુ, કાલુ, કોળમી અથવા ખીમાના પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં તળેલાં.

આએ વીવીધ વાંતીમાં પેટીસ ઇસ્ટ્રુના, કરચલાંનાં, કાલુનાં, કોળમીના તથા ખીમાનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં પંચ જીલ્લાં જીલ્લાં છાપેલાં છે તેમાં ભરવાની કોઈ પણ એક ચીજ બનાવીને તેનાં તળેલાં પેટીસ કરવાં હોય તો જે ગમે તે એમાંની એક ચીજને તેમાં લખ્યા મુજબ અથ જોગી પકાવીને તૈયાર કરવી અને આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ કસ્ટના પેટીસનો છાપેલો છે તે બનાવીને તેના ખાટાં લીંચુના કરતાં પણ મોટા કટકા કાપી તેને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જીલ્લું સરખું ગોળ વણવું. પછી એમાં ભરવા માટે જે એક ચીજ પકાવીને તૈયાર કાઢી હોય તેને એની વચમાં પુરવું મુકવું અને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે ખીજા કટકાને એમજ વણવો. પણ એને પાણીથી વળગાવતાં તળવી વેળા એક ભાગ છુટા પડી જશે તેટલા માટે આએ ચોપડીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ થોડી લાહી બનાવીને તેને પેટીસની ફરતી ફીનારીની ઉપર લગાડીને પછી તેની ઉપર પેલો પફ પેસ્ટનો વણેલો કટકો સફાઈથી વળગાવીને પછી તેની ઉપર નાનું કપ વા તંપલન મુકી તેની ફીનારી

બરાબરનું સરખું ગોળ પેટીસ છરીવડે કાપી એ રીતે બધાં પેટીસ તૈયાર કરવાં. ત્યાર બાદ મોટા ઉંડા પેણામાં પૂરતું ધી નાખીને ધીમે બળતે મુકતું અને તે બરાબર કકડીને પાહેથી ધુન્ધાડો નીકળે ને તેમાં છૂટાં છૂટાં પેટીસ મુકીને મળાડના શીકા લાલ રંગનાં કકરાં તળી એક તપેલીની ઉપર બોયું મેલી આંધરાંની અમચથી પેટીસ કાઢીને તેમાં મુકવાં.

પેટીસ ઇસ્ટના પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

આએ વીવીધ વાંતીમાં ઇસ્ટ તળેલું છાપેલું છે તે પ્રમાણે અપ બેગો બધા સામાન લઇને બધી તરકારીના ચણા જેટલા કટકા કાપવા અને તેમાં લખ્યા મુજબ તળીને મળાડનું તતરાવેલું ધી પર પકાવવું અને તેમાં પૂરતો ખટાસ લાગે તેટલો વેલાતી સોસ તથા લીંબુનો રસ ભેળીને ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ છાપેલો છે તે નાખવો. ત્યાર બાદ આએજ ચોપડીમાં પેટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી ખીમાને બદલે તેમાં આએ ઇસ્ટ ભરીને ઉપર પફ પેસ્ટ ઢાંકી તેની ઉપર માખણ લગાડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં. એજ ખીમાનાં પેટીસમાં લખ્યા મુજબ ગમે તો આએ પેટીસમાં પણ બાફેલાં ઇડાંનો અડધો કટકો દરેકમાં અડેક મુકવો.

પેટીસ કરચલાનાં કોટળામાં ભરેલા.

કાડવમાં રેહતાં કરચલાં નહી પણ દરીયાના ખડકમાંનાં સોજાં મોટાં કરચલાં લેવાં અને તેને પેહલાં બાશીને કોટળાંને બે ફાડયાંમાં ભાંજી માહેથી બધું માસ કાઢી તેને ટુપીને બધો ઝીણો રેસો કરવો. પછી આએ ચોપડીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા જુમલા અથવા તાજા લેવરા બારા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇને મળાડનું તતરેલું બાર પકાવીને માહે ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સોસ ભેળવો. પછી કરચલાંનાં સફેદ કોટળાંને કાઢી નાંખી કાળાંને અંદરથી સોજાં થોધ નુંછીને કોરડાં કરી તેમાં એ રાંધેલાં કરચલાં ભરીને થોડાં પાઉનાં કમ્પ્રેસ એટલે કીમને જરા ધીમાં મુકું તળીને ઉપર તે ભભરાવી હથેલીવડે માહે દાખી દઇને કોટળાં સાથેજ ટ્રેબલ પર મોકલવાં.

પેટીસ કરચલાંનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

ઉપર કરચલાંનાં પેટીસ છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કરચલાંને બાશી માહેથી માસ કાઢીને તેના નાના કટકા કાપવા અને હેકે પેટીસ કાલુનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઈ કાલુને બદલે એ કરચલાંના કટકાને તેમજ પકાવીને તેમાંજ લખેલી રીતે એનાં કસ્ટનાં પેટીસ બનાવવાં.

પેટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

એમ કહે છે કે મે થી ઑગસ્ટ સુધીના ચાર માસમાં જે કાલુ આવે છે તે ખાવાં નહી, તેથી અવગુણ થાય છે. પણ બાકીના બીજા આઠ મહીનાના કાલું સોજાં આવે છે તેવાં કાલુ બે દજન લેવાં અને તેનાં કોટળાં ભાંજીને અદરથી કાલુનું માસ કાઢી તેમાં કાંકરી હોય છે તે બધી બરાબર કાઢીને સોજાં ઘોષ પાણીમાં જર નીમક નાખીને બાશીને બોચામાં નાખી બધું પાણી નીગરાવા દેવું. લસણની સાત કળીને છોલીને ઘણુંજ બારીક ભુકા કાપવો. બે કુડી કોચમીરનાં પાદડાં, મોટાં લીલાં બે મરચાં તથા થોડી સેલરી પાસ્લીને ઘોષને બારીક કાપવું. ચાર બાદ એક પાથેર કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપી પાથેર ધીમાં શીકા લાલ તળી તેમાં ઉપલો બધો સામાન તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી દળેલાં મરી, સપાટ ભરેલી ત્રણ ચમચી નીમક તથા બાફેલાં કાલુ નાખી ચમચથી મેળવી એક પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને પુરતા ઘંગાર ઉપર ઢાંકીને મુકવું અને કાલુ બરાબર ચરી તતરીને ધીપર આવેને ઉતારી માહે ખટાસ પુરતો વેલાતી સોસ મેળવો અને આએ ચોપડીમાં પેટીસ ખીમાના પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી તેમાં ખીમાને બદલે એ પકાવેલાં કાલુ ભરીને તેમજ ઉપર પફ પેસ્ટ ઢાંકીને ભુંજવાં.

પેટીસ કોળમીનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

મોટી તાજી બે કુડી કોળમીને સગારી અદરની કાળા દોરા જેવી નેસ કાઢી નાખી થોડાં નીમકમાં કોળમી મેળવીને વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડી સોજી ઘોષને અડધી હંચ જેટલા કટકા કાપવા. પણ કોળમી નાની હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં થોડી વધારે લઈને એજ રીતે તૈયાર કરીને આખી રાખવી

ત્યાર બાદ આમ્મે ચોપડીમાં પેટીસ કાલુનાં પદ્ પેસ્ટના કસ્ટનાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ કોળમીને બાક્યા વગર એમજ એને કાલુને બદલે પકાવી તેજ રીતે એ કોળમીનાં પેટીસ બનાવવાં. ગમે તો કોળમીને ઉપર મુજબ પકાવવાને બદલે આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેમ્બાલ તથા કોળમીના જુદાં જુદાં પાટીયા બનાવવાના છાપેલા છે તેમાંનું ગમે તે એક મળહનું તતરાવેલું પકાવીને તે કોડીયાંમાં ભરાવું.

પેટીસ ખીમાનાં પદ્ પેસ્ટના કસ્ટના.

આમ્મે ચોપડીમાં પદ્ પેસ્ટ કસ્ટનાં પેટીસના છાપેલા છે તે મુજબ અપ જોગો પદ્ પેસ્ટ બનાવી કોડીયાંમાં હેઠે મુકવા માટે પેહલે કટકા કાપીને તેને જરા સાટો નાખીને ઝા ઈંચ જાદો વણી કોડીયાંની અંદર બરાબર માખણ ચોપડીને તેમાં સરખો હેઠેથી ઉપર સુધી પાંચરીને મેલી ઉપર નીકળેલાં ખુણાં છરીવડે કોડીયાંની કીનારી બરાબર સરખું કાપવું અને ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો આમ્મે ચોપડીમાં છાપેલા છે તેમાં જે પેહલે પકાવવા લખેલું છે તે મુજબ પણ મળહનો તતરેલો પકાવવો અને હુંજવામાં ખટાસ ઓછો થઈ જાય છે માટે ખટાસ લાગે તે ઉપરાંત થોડો વધારે વેલાતી સોસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ છાપેલા છે તે નાખીને કોડીયાંમાં મુકેલા પદ્ પેસ્ટની કીનારી સુધી પુરતો મુકવો અને એની ઉપર ઢાંકવા માટે હેઠે મુકેલા પદ્ પેસ્ટનાં કરતાં જરા નાના બે કટકા કાપી જરા પાણી લગાડી તેને અડેકપર મેલી જરા સાટો છાંટી અવારનવાર ફેરવી હેઠેનો ભાગ ઉપર લઈને કોડીયાંની ઉપર આવતાં સેજ બાહેર રહે તેટલું મોટું સરખું ગોળ પોણી ઈંચ જાદું વણવું. એમ ફેરવી તળેનું ઉપર કરીને વણવાનું કાચુ એકે એકજ તરફથી વણતાં ઉપરનાંજ પડ વણાઈને પતળાં થાય છે અને હેઠેનાં જાદાં રહી જાય છે. તે પછી કોડીયાંમાં મુકેલા પેસ્ટની કીનારીને જરા પાણી લગાડીને તેની ઉપર આમ્મે પેસ્ટ મુકીને બરાબર વળગાવી બાહેર નીકળેલી કીનારીને છરીવડે સફાઈથી સરખી કાપી એ રીતે બધા પેટીસ તૈયાર કરી તેની ઉપર બીજું જરા માખણ ચોપડીને પુરીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભટ્ટી ચા તંદુરમાં હુંજવાં. પેટીસની કીનારીપરથી કાપેલા પદ્ પેસ્ટ નીકળે તેની ગમે તો પતળાં ચીપ કાપી પેટીસની ઉપરના પદ્ પેસ્ટની વચમાં

જરા પાણી ચોપડી ચોકડીની કાની મુકીને પાંજી માખણ લગાડીને ભુંજવા મુકવાં. ગમે તો એ પેંટીસ માટે ખીમો પકાવતી વળા થોડા છેલેલા પટેટાના કટકાને પણ સાથે પકાવી તે અકેક કટકો તથા બાફેલાં ઇડાંના ઉભા બમે કટકા કાપી તે અકેકને પેંટીસમાં છેક હેંથી મુકીને પછી તેની ઉપર ખીમો મુકવો. ઉમેશ બધાં પેંટીસ માટે માખણનોજ પદ પેસ્ટ બનાવવો. પણ કદાચ ચરખીનો કરવો હોય તો આમે વીવીધ વાંનીમાં પદ પેસ્ટ પાછનો છાપેલો છે તેમાં ચરખીનો બનાવવાનો છે તે મુજબ બનાવી તેના ચોરસ કટકા કાપી ઉપર માખણનો પદ પેસ્ટ વણીને કોડીયાંમાં મુકવા છાપ્યું છે તેજ પ્રમાણે એ ચરખીના પદ પેસ્ટને કોડીયાંમાં મુકવો. પણ એ કસ્ટ ઈંડો થયાથી હીસધને પડ અકેક સાથે વળગી જાય છે માટે એ પેંટીસ ગરમ ગરમજ ખાવાં. કોડીયાં નહીજ હોય તો પછી એક ઇંચના ત્રીજ ભાગ જેટલા જાદા પદ પેસ્ટના બધા એક સરખા ગોળ એક ઇંચના ત્રીજ ભાગ જેટલા જાદા કટકા વણી તેની વચમાં ખીમો મુકી તેની કીનારીપર પાણી લગાડીને તેની ઉપર ખીમો કટકો મુકી બરાબર વળગાવીને પછી તેની ઉપર તંબલર મુકી છરીવડે સરખી કીનારી કાપીને ઉપરની બોરકુપર માખણ ચોપડીને ઉપર મુજબજ ભુંજવાં.

પેંટીસ ખીમો પટેટાનાં.

સારી જાતના પટેટા ચેર ૧૧, નરતું સોજી નકી ગોસ્ત રતલ ૧૧, વેશતી સોસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, દહીંલાં મરી સપાટ ભરેલી ચીમચી ૧, મસાલો ગરમ ટેસ્ટ મુજબ, ઘી; નીમક; ઇંડાં; સુકું પાઉતું કમ્પ્સ એટલે કીમ અથવા ઘઉંનો રવો તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આમે વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખીમો છાપેલો છે તે મુજબનો સામાન નાખીને ઉપર લખેલાં અડધા રતલ ગોસ્તનો બારીક ખીમો છુંદીને મજાહનો તતરેલો મુકો પકાવી તેમાં ઉપર લખેલો સોસ, લીંબુનો રસ તથા ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળવો. આમે ચોપડીમાં પટેટા મેંશડ છાપેલા તે મુજબ પટેટાને બાફી મેંશડ કરી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ થોડું વાટેલું નીમક તથા બધાં મરી ભળા મરજ પડે તો એક તાજાં ઇંડાંને ખાવાના કાંટાવડે ખુબતરેહ દાહવીને

માહે તે પશુ મેળવવું. પછી જેટલાં નાનાં માટાં પેંડીસ બનાવવાં હોય તેમ મેંડ પટેટાના ગોળા કરી હાથને વળગે નહીં માટે પહેલે તેને પુરતા ચોખાના આટામાં રોળીને પછી ગોળાની વચમાં ખાડો કરી સફાઈદાર પતળાં હંડાં કોડીયાં જેવું કરી તેમાં પુરતો ખીંમો ભરીને ઉપરથી પટેટાને બરાબર ખાડીને મોઢું બંધ કરવું અને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી હલકે હાથે દાખીને પેંડીસને ચપટું કરવું. કારણ ગોળ કરતાં ચપટાં પેંડીસ મજાહનાં તળાય છે. ગમે તો એમ કોડીયાં કરવાને બદલે પટેટાના જરા નાના ગોળા કરી તેને આટામાં રોળીને હથેલીપર પુરતો ચોખાનો આટો ભભરાવીને પછી એ ગોળાની બાજુ ધાંચ જાડી બધી એક સરખી પુરીએ થાપવી તે પછી તેમાંની એક પુરીને હથેલીપર મુકીને તેની વચમાં પુરતો ખીંમો મેલી કરતી કીનારી જરા ખાલી રાખી તેની ઉપર પાણી ચોપડીને ઉપર ખીંજ પુરી ઢાંકી ખીંમો બાહર નીકળે નહીં તેમ સફાઈથી બેઉ પુરીની કીનારીને સાથે ચપટ વળગાવવી. પેંડીસની ઉપર કમ્પસ ચા રવાનું જેમ જાડું પડ વળગે છે તેમ તે મજાહનાં થાય છે. તેટલા માટે પાતળા ચા ટેબલની ઉપર કીમ ચા રવો પાથરવો અને પેંડીસના પટેટાની ઉપર એમજ કીમ પુરતું વળગવું નથી માટે થેવી હોય તો તે અને તે નહીં હોય તો પછી પેંડીસની ઉપર બધે ઠંડું પાણી ચોપડીને પછી કીમ ચા રવાની ઉપર મેલીને પછી દાખી દાખીને બેઉ પડ તથા ફરતી બોરડું ઉપર પુરતું કીમ ચા રવો વળગાવવું. સાર બાદ બે ઇંડાંને સુપ્લેટમાં ભાજી તેમાં બે ચમચી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહરીને પતળાં કરવાં અને પેણુ ચા મોટી છાલકી કઢાઈમાં ધીને મધ્યમ બળતે મુકી તે કકડીન માહેથી બરાબર ધુમાડો નીકળે સારે દોહવેલાં ઇંડાંમાં એક પેંડીસ મુકી હેઠનાં પડને બરાબર ઇડું લાગે ને તવાથાવડે ફેરવી ખીંજે પડે બરાબર ઇડું લગાડી પહેલાં પડ ઉપર બરાબર ઇડું લાગેલું નહીં હોય તો પાણું પેંડીસ ફેરવી નાખી તેને ઇડું લાગેને તુર્ત તવાથાવડેજ પેંડીસને ઉંચકીને ધીમાં મેલી એ રીતે ઇડું લગાડીને પેણુ ચા કઢાઈમાં પાણે પાણે સમાય તેટલાં પેંડીસ મુકવાં અને એક પડ શીકા લાલ રંગનું તળાયને ફેરવી ખીંજું પડ એમજ થાય ને કટવા ઇડું લગાડ્યા વગર પશુ થોડાં ધીમાં ધીમાં આંચે અથવા ઇંગારે તળેલાં પેંડીસ પશુ મજાહનાં લાલ અને કકરાં થાય છે. મીઠાસ પસંદ હોય તો ખીંમોમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળવી, તેમજ ગમે તો

થોડી છોલેલી બદામના કટકા તથા થોડી ક્રીસમીસ દરાખને તળીને માહે તે પણ નાંખી. ખીમ નહીં હોય તો પછી અડધો શર કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને લુકા જેવા કાપવા. અડધો તેળો આડુને છોલીને તેનો ઘણોજ બારીક લુકો કાપવો. ચાર કુંડી કોથમીરનાં પાદડાં, કુદનાનાં પંદર પાદડાં તથા મોઠાં લીલાં બે મરચાને ઘાંઘ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. પછી કણુ ધી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો લઈ તેને કકડાવીને તેમાં આંચે બધો કાપેલો સામાન તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ફેરવ ફેરવ કરી અર્ધકચરું તળીને ઉતારી તેમાં ખટાસ પુરતો લીંચુનો રસ, વેલાતી સોસ તથા ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળીને ખીમાને બદલે પેટ્રીસમાં એ ભરવું. એનો ટેસ્ટ પણ સારો થાય છે.

પેટ્રીસ ભેળનાં પફ પેસ્ટનાં કસ્ટનાં,

આંચે વીવીધ વાંનીમાં ભેળાં મુંજેલાં છોલેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ તીખાસ પસંદ હોય તો મરચા જરા વધારે લેવાં અને તેજ રીતે બધો સામાન તૈયાર કરવો પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એને લુંજવું નહીં પણ એમ ભેળેલો કાચોજ રાખીને ઉપર પેટ્રીસ ખીમાના પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કોડીયામાં પફ પેસ્ટ મુકી તેમાં ખીમાને બદલે આંચે ભેળનાંતી મેળવણી ભરીને તેજ રીતે પેટ્રીસ બનાવીને ભુંજવાં. ગમે તો એ દરેકમાં પણ બાફેલાં ઇડાંનો અડેક અડધો કટકો મુકવો.

પેટ્રીસ મરચીનાં પફ પેસ્ટનાં કસ્ટનાં,

આંચે વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરચી મસાલાનું પેહેલું તથા ત્રીજું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીલો બધો સામાન લઈ એક ફરખે હાફકાઉલના કટકાને પકાવવા. પણ એમાં પટેટાના ચાર ચાર કટકા કાપવા અને ઘણી સેજ શ્રેવી સાયન્ટું કરવું. પછી મરચી ઠંડી પડેને તેનાં બધાં હાડકાં દાઢી નાખી નકી માસ પેલી શ્રેવીમાં ભેળા પુરતો ખટાસ તથા મસાલો ગરમ નાખી પેટ્રીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટનામાં લખેલી રીતે પણ ઘણાં મોઠાં કોડીયામાં પફ પેસ્ટ મુકી કીનારી કાપીને તેમાં એ મરચી, પટેટાના બધે કટકા તથા બાફેલું અડધું ઇડું મેલી એ ખીમાનાં પેટ્રીસમાં ઉપર ઢાંકવા માટે

કસ્ટ લખેલો છે તેના કરતાં જરા જાદો પદ્ પેસ્ટ ઉપર સુકીને તેજ રીતે એ પેટ્રીસ લુંજવાં. એ પેટ્રીસ નાનાં પાઈનાં જેવાં થશે.

પેટ્રીસ માછલી અથવા કોળમીનાં પટેટાનાં.

આમે વીવીધ વાંતોમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજાં બુમલા અથવા તાજાં લેવટા આરા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબની કોઈ પણ જાતની સારી માછલીની કટકીઓને અથવા સમારેલી કોળમીના ચણા જેટલા કાપેલા કટકાને થેવી વગરનું તતરાવેલું સુકું ખાઈ પકાવવું અને માછલી હોય તો તેનું આંમડું તથા કાંટા કાઢી નાખીને નકી માસના ઝીણા કટકા કાપી એ બેમાંનું જે એક પકાવેલું હોય તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સોસ ભેળવો. પણ મસાલાનું કરવું હોય તો આમેજ ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીના સાધારણ છાપેલો છે તે મુજબ પણ કોળમીના નાના કટકા કાપીને તેનો મજાહનો તતરાવેલો આમલી નાખેલો પાટીયો પકાવવો. પછી પેટ્રીસ ખીમા પટેટાનાં ઉપર છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબના મેરડ કાઢેલા પટેટામાં ખીમાને બદલે આમે કોળમી અથવા માછલી ભરી તેમજ કીમ યા રવો વળગાવી તેજ રીતે ઇડું લગાડીને અથવા લગાડીયા વગર અમથાંજ એ પેટ્રીસ તળવાં.

પેનકેક.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૬, તાજાં ઇંડાં ૩, સોણું તાણું દુધ પાચેર ૧, ઘી તથા ખાંડ અપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને જુદી કરી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ ભેળીને પછી એક કલકલાળા તપેલીમાં આટો આળી તેમાં જરાબી ગાંગડો રહે નહી તેમ એ દુધ સાથની દાળને બરાબર ભેળીયા પછી સફેદીને કાણુ કદ ચઢવીને તે ભેળવી અને લોઢીપર ચાપટ બનાવતાં આવડતું હોય તો તે રીતે આમે મેળવણીનાં પેનકેક લોઢીપર કરવાં પણ તેમ નહી બનવું હોય તો પછી આમે ચોપડીમાં પેનકેક ખીમાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ત્રાંબાનાં ઢાંકણુ યા પેણામાં બનાવવા માટે મેળવણી રેડવી અને હેકેનું પડ લાલ થાયને ઉપર ખાંડ ભભરાવીને સાંમસાંમી બે બોરંદુપરથી બંધે આંગળ જેટલું સરખું

વાળાને પછી ત્રીજી તરફથી પેનકેકને સરખાં ગોળ વીટાળા લેવાં અથવા એમ સાંમસાંમી બે બોરડુથી વાળીયા વગર અમથાંજ આમલેટની કાની ગોળ વીટાળીને લીંબુ નીચવીને ખાવાં. એ પેનકેક સારાં લાગે છે.

પેનકેક અથવા ધઉંલા.

આએ વીવીધ વાંતીમાં આપટ પહેલા તથા ખીજ છપેલા છે તેમાંના ગમે તે એકની તેમાં લખ્યા મુજબના સામાનની મેળવણી તૈયાર કરવી અને તેજ રીતે લોઢીની ઉપર રેડી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ઉપર પેનકેક છાપ્યાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તવાથાવડે સાંમસાંમી બે બોરડુથી વાળીને તેમજ ગોળ વીટાળી લઈ એ પેનકેક બેને ઘણાં લોક ધઉંલા પણ કહે છે તેને લોઢી પરથી કાઢી એજ રીતે બધાં બનાવવાં. વધારે સારાં પેનકેક કરવાં હોય તો લોઢીપર મેળવણી રેડ્યા પછી હેઠેનું પડ લાલ થાયને થોડા તાજ માલ માવા અથવા તાજ મલાઈમાં જરા દુધ તથા ઘણા સોજે ગોલાય બેળી નરમ કરીને તેમાંથી એક નાના ચમચા નેટલો લઈ તવાથાવડે પેનકેકની ઉપર પાથરીને પછી ઉપર મુજબ વીટાળવો. ગમે તો માવા અથવા મલાઈમાં ટેસ્ટ કરતાં જરા વધારે વેનીલા એસેન્સ ભેળવું. વધારે એસેન્સ નાખવાનું કારણ એકે ચુલા ઉપર રહેતાં તેનો ટેસ્ટ બળીને ઓછો થાય છે. બે લોઢીની ઉપર મેળવણી પુરતાં નહીજ આવડે તો પછી આએ આપટીમાં પેનકેક ખીમાનાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં ત્રાંખાના ઢાંકણુ યા પેણામાં બનાવવાં.

વધારે સોજ ફરમાસુ ધઉંલા બનાવવા હોય તો ધરને દલેલો ધઉંને મેદા ટીપરી ૨, તાજાં ઇડાં ૨૫, સોણું તાજું દુધ શેર ૨, છુંદલી એજથી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, ઘણા સોજે ગોલાય નાના ચમચા ૬ તથા સોણું ઘી શેર ૦૧ લેવું. પછી ઇડાંને ભાંજ ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને તેમાં ઘી મેળવી બધું દુધ ભળવું અને આટાને ચાળીને એક કલઈ ભરેલી સોજ તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી એ દુધ ઇડાંવાળી મેળવણી બરાબર મેળવીને આટાનો સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી ભાંજેલી સોજ નવી બદામની ખીજ અડધા શેર તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં

એક પાશરને છોલી બેઠને જરા ગોલાખમાં બારીક પીસું અને સવા શર સોજ તાજ મોલા માવામાં જરા દુધ નાખી પોચો કરીને તેમાં એ બદામ, પસ્તાં, એળચી, જવફળ તથા નાના બે ચમચા ભરી વેનીલા એસેન્સમાં સાત ટીપાં ગોલાખનું એસેન્સ ભિળીને તે નાખી બધું બરાબર ભળીને મેળવણી તૈયાર કરવી. ત્યાર બાદ સોજું પોણું શર ધી લઈ એક સાફ લોઢીની ઉપર જરા ધી નાખી કકડાવીને પછી ગામઢી કોલસાના ધીમા ઇંગાર ઉપર લોઢી રાખવી અને પેલી તૈયાર રાખેલી મેળવણીમાંથી એક કરછી ભરીને ઉપર પ્રમાણે લોઢી ઉપર રેડવી અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને દોઢ શર જેટલી સફેદ ઝીણી શાકરીયા ખાંડમાંથી થોડી ઉપરનાં પડની ઉપર ભભરાવીને પછી તેની ઉપર પેલી માવાવાળા મેળવણી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી પાંચરીને જરા વખત રહી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વાળીને વીટાળા લઈને પછી લોઢીની કીનારીની ઉપર મુકીને પછી બીજા ઘઉંલા માટે એજ રીતે મેળવણી રેડવી. જે દરમ્યાન પેલો તૈયાર થયેલો ઘઉંલો ફેરવ્યા કરવો અને ઘણો કદરો થાયને તવાથાવડે કાઢી લઈ એજ રીતે બધા બનાવવા. માવાની મેળવણીને બદલે થોડી રાજબંદી જામ ઘઉંલાની વચમાંજ લગાડવી. કારણ કે કીનારી મુઘી હશે તો પસરાતને લીધે બાહેર નીકળી પડશે. એ પેનકેક ઘણું સરસ થાય છે.

પેનકેક ઇંગ્લીશ.

મીલનો પહેલાં નાંખરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, દરીની દુધની સોજ કીમ ભરેલી શર ૦૧, છુદેલી ખાંડ શર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૨, લીંચુનું અથવા બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૧૫, દુધ; ધી તથા દહેલી ખાંડ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી આવના કાંટાથી દાળને દોહડવવી અને સફેદીને કાણુ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને ચાળી કલાઈવાળા તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી ઘટે તેટલું દુધ ભિળીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરી એજ રીતે કીમ મેળવી સેજળી આટાનો ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી માહે ઇંડાંની દાળ તથા સફેદી ભિળા છેલ્લે છુદેલી ખાંડ તથા એસેન્સ મેળવવું. ત્યાર બાદ ઉપર પેનકેક અથવા ઘઉંલા છાપેલા છે તેમાં પેહલી રીતે બનાવવાના છે તે મુજબ લોઢી ઉપર ધીમાં

બનાવી વીટાળીને કાઢ્યા પછી ઉપર થોડી દલેલી ખાંડ ભભરાવવી. એ પેનકેકનો ટેસ્ટ થણો સારો થાય છે.

પેનકેક ક્રીમ.

આજેલો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોણું તોણું દુધ શરૂ ૦૧, દેરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શરૂ ૦૧, છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, છુંદેલું જયફળ તથા જવંત્રી દરેક તોળા ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૨, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૨૦.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવી અને સફેદીને કઢણ કઢું ચઢાવવો. પછી આટાને કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી જરાખી ગાંગડો રહે નહીં તેમાં ક્રીમ તથા ખાંડ બરાબર ભેળાને જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવીને પછી બાકીનો સામાન બરાબર એકરસ કરી બનવું હોય તો આએ વીવીધ વાંતીમાં આપટ છાપેલા છે. તેમાં લખ્યા પ્રમાણે લોઢીપર ધીમાં રેડીને એક પડ લાલ તળવાં. પણ ફેરવતાં આવડે નહીં તો પછી પેનકેક અથવા ઘઉંલામાં લખેલી રીતે વીટાળી લેવાં. ગમે તો વીટાળવા અગાઉ પેનકેકની ઉપર જરા રાજબેરી જમ એપડીને પછી વીટાળવાં. એ પેનકેક બધાં મળાઈનાં લાગે છે.

પેનકેક ખીમાનાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આજેલો આટો તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, સોણું દુધ પાશર ૧, લીંચુનો રસ તથા વેલાતી સોસ દરેક નાનો ચમચો ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજાં ગોસ્તનો બારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ૦૧, ધી તથા સુકાં પાઉંનું કમ્પસ એટલે ક્રીમ બપુ મુજબ, મસાલો ગરમ ટેસ્ટ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંતીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં પેહલો ગોસ્તનો લખેલો છે તે મુજબનો ખીમો બધો સામાન નાખીને આએ અડધા રતલ ખીમાને જરા તતરાવેલો પકાવી માહે સોસ તથા લીંચુનો રસ ભેળા જરા બાળવો પણ વવરો કરવો નહીં. તે પછી માહે ગરમ મસાલો ભેળવો. ત્યાર બાદ એક બોલ અથવા કલકવાળી તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં નીમક તથા એક ઇંડું નાખી સારીકાની મેળવી જરા જરા કરી બધું દુધ રેડતાં જમ

અમચાવડે બરાબર ભિજાને સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ વચમાંના ગાળાનો વ્યાસ છ ઈંચ હોય તેટલાં તદ્દન છાલકાં ત્રાંખાનાં કલછ ભરેલાં ઢાંકણુ યા એટલાજ ગાળાના અંદ્યુમીન્યમના પેણાને ચુલે ધીમે બળતે અથવા ગામડી કોલસાના પુરતા ઇંગારે સગડીની ઉપર મુકવું અને તાવેલાં પતળાં ધીમે મરઘીનાં સાફ પીછાંવડે ઢાંકણુ યા પેણામાં બરાબર લગાડવું અને તે કકડીને માહેથી ધુમાડો નીકળે ત્યારે પેંનકેકની મેળવણી જે વાસણમાં હેઠે ફરી જાય છે તેને દાહવી પાછી બરાબર એકરસ કરીને નાના બે થી હઠી ચમચા જેટલી મેળવણીને નાની કરછીમાં ભરીને પછી ઢાંકણુ યા પેણાને ડાવા હાથે કપડાંથી હંચકીને ઘૂર્તજ તેની વચમાં મેળવણીને પાંચરીને રેડી દબને પછી ઢાંકણુ યા પેણાને ફેરવી નાખીને તેમાંના બાકી રહેલા ખાલી ભાગ એ રેડેલી મેળવણીથીજ પુરી નાખીને ઘૂર્તજ પાછું ચુલા યા સગડીની ઉપર મુકી દબને પીછાંવડે કીનારીની ઉપર ફેરવું થી ચોપડવું, જે પેંનકેકની નીચે જશે. તે પછી ઉપરથી સફેદજ પણુ હેઠેથી લુંબધને પેંનકેક તૈયાર થાયને તેની ફરતી કીનારીને છરીની અણીથી અળગી કરીને પછી ઢાંકણુ યા પેણાને હંચકી લબને મોટી રકાખીની ઉપર ઉલટું ધરીને હલાવવું, તેથી અંદરનું પેંનકેક નીકળી પડશે તેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પાંચરીને સરખું કરવું. પણુ એ રીતે પેંનકેક નીકળી પડે નહી તો પછી કીનારીપરથી બેઉ હાથની ચમચીથી હંચકી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કાઢીને રકાખીમાં પાંચરી એજ રીતે બધાં બનાવવાં. પણુ પેંનકેક બનાવતી વેળા મેળવણીનું વાસણ ચુલાની નઝદીક રાખવું નહી. કારણ તેની ગરમીથી મેળવણી અંધધને ઘટ થશે. પેંનકેક બનાવતાં આવડશે નહી તો મેળવણી ગાળામાં બરાબર પુરાશે નહી અને પેંનકેક અધુરું થશે. પણુ એમ એક બે બીગડયા પછી બગબર થશે. એ અધુરાં બનેલાં પેંનકેકને કાઢી નાખવાં નહી પણ બેને જોડી આખા એક જેવું કરીને તેમાં ખીંચો ભરવો. બધાં પેંનકેક થાય પછી તે જેટલાં હોય તેટલા ખીંચાના ભાગ કરવા અને પેંનકેકનું લુંબચણું પડ ઉપર રહે તેમ સોજ ગોળ પાતળાંની ઉપર સરખું પાંચરીને તેના એક છેડા તરફથી એક ઈંચ જેટલો ભાગ છોડી દબને ખીંચો બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ સામસામી બે બોરડુના છેડાનો થોડો ભાગ ખાલી રાખીને પછી ખીંચો મુકીને ગોળ વીટાની

કાંતી વીટાળા લઇને પેનકેકના બેઉ છેડા અડધી ઇંચ જેટલા કાપી કાઢીને સરખું કરવું અથવા એમ છેલ્લે બેઉ છેડાપરથી કાપી નાખવાને બદલે એક ઇંચ જેટલો પેનકેકનો બેઉ તરફનો ભાગ અંદરવાળી લઇને પછી સરખું ગોળ એજ રીતે પેનકેક વીટાળવું. પણ પછી એના છેડા કાપવા નહી. ખીજી રીતે ખીમો ભરવા માટે પેનકેકને પાતળા ઉપર એમજ પાંચરીને પછી તેની વચમાં ખીમાને એવી રીતે પાંચરીને લંબચોરસ સુકવો કે તેથી ખીમાની બે બોરડુ પર પેનકેકની દોઢ ઇંચ જેટલી જગ્યા ખાલી રહેશે અને ખીજી બે બોરડુ પર પેનકેકના ત્રીજા ભાગ જેટલી જગ્યા ખાલી રહેશે. તે પછી એ સામસામી બેઉ બોરડુ પરના ખાલી એક ભાગને પેહલે ખીમાની ઉપર સરખો વાળવો અને પેલા દોઢ ઇંચ જેટલા પેનકેકના ખાલી ભાગને પેલા વાળેલા એક ભાગની ઉપર બેઉ બોરડુ પર સરખા સફાઈથી વાળી લઇને પછી છેલ્લે જે એક ખાલી ભાગ રહેશે તેને સફાઈથી ઉપર વાળી લેવા. જેમ કીધાથી લંબચોરસ ચપટું પોહળું હુમકા ધાટનું પેનકેક થશે. ઉપલી ત્રણમાંની એક રીતથી પેનકેકને વાળાને બધાં તૈયાર કરવાં ત્યાર બાદ બાકી રહેલાં એક ઇંચાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળું કરીને આંગળાં વડે પેનકેકની ઉપર બધે સરખું ચોપડીને પછી પાંઉના કમ્પ્રેસ એટલે કીમને પાતળા ઉપર પાંચરીને તે પર પેનકેક સુકી બધી બોરડુ પર કીમ વળગાવવું અને પેણમાં યા લોઢીની ઉપર પુરવું નહી પણ થોડુંજ ધી નાંખી ઇંગારે કકડાવીને તેમાં હુમકાં પેનકેકનું એક પડ લાલ તળાવને ફેરવી એમજ ખીજું ચાવને કાઢવાં. પણ પેલાં ગોળ વીટાળેલાં હોય તેને તો ફેરવીને બધી બોરડુ પરથી સરખાં તળવાં. ગોવેતાળી ઘણી ખરી બધી સાધારણ એમરતો એ પેનકેક બનાવી જાણે છે અને તેઓ એને માનકે કહે છે.

પેનકેક ગોલાખી.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો ચાળેલો આટો તોળા ૬, નરમ ખાંદલા ખીટરૂટ રતલ ૧૦, મેદા ખાંડ તોળા ૩, સોણું દુધ પાચેર ૧૦, છુંદેલું નાતું જયફળ ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કરંટ જામ અથવા શીરા વગરનો આરંક કાપેલો કેરીનો સુરખો તથા થી અથ મુગળ.

ખીટરૂંને છાલ સાથેજ આખા નરમ બાણી ગરમનેજ છોલી બરાબર ઘુંટીને માવા જેવા કરવા. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કઠ મદાવવો. પછી આટાને બોલમાં અથવા કલછ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે સેજથી ગાંગડો રહે નહી તેમ પહેલે જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવ્યા બાદ અડેક પછી ખીજો બધો સામાન ભેળી સારીકાની એકરસ કરી જમ થા મુરખો હોય તે જુદા રાખ્યા અને આપટમાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીનાં પેનકેક બનાવીને પછી તેની ઉપર જમ થા મુરખો ચોપડીને ગોળ વીટાળવાં.

પેનકેક ચોખાના આટાનાં.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલા નંબરનો ચોખાનો આથેલો આટો રતલ ૦૧, દેરીની દુધની કીમ ભરેલી શેર ૦૧, સોજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૮, છુંદેલી એળચી તોળી ૦૧ તથા જાયફળ તોળી ૦૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, બદામનું એસેન્સ ડીપાં ૨૦, ઘી તથા છુંદેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કઠ મદાવવો. પછી આટાને કલછ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી સેજથી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી ઇડાંને મેલી ઘુંટ્યા કરી ગરમ થાયને ઉતારી ઇંડાં પાડીને માહે બધો સામાન સારીકાની મેળવી એકરસ કરી પેનકેક અથવા ઘઉંલા આથે ચોપડીમાં છાપેલા તે રીતે આથે મેળવણીનાં પેનકેક બનાવી ઉપર મુરખી ખાંડ નાખીને ગોળ વીટાળવાં. પણ એ પેનકેક વીટાળવાં ભાગી જાય છે માટે સામીસામી બે બેરડુથી વાળીયા ગરમ અમજ સંભાળથી વીટાળવાં. એ પેનકેકનો ટેસ્ટ સારો થાય છે.

પેનકેક નાળીયેરનાં ખમણનાં.

આથે વીવીધ વાંતીમાં ખમણ નાળીયેરનું ફરમાયું છાપેલું તે પ્રમાણે એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું અને આથે ચોપડીમાં આપટ પેહલા તથા ખીજા છાપેલા છે તે બંમાંથી ગમે તે એકતા

સામાનની અથવા પેનકેક અથવા ઘઉંલા છાપેલા છે તેમાં ફરમાસુ બનાવવા લખેલું છે તેના સામાનની જે ગમે તે એ ત્રણમાંથી એકની મેળવણી તૈયાર કરી તેમાંજ લખેલી રીતે લોઢીની ઉપર મેળવણી પુરીને એની ઉપર માથા પાંથરવાને બદલે ખમણ પાંથરીને તેજ રીતે એ પેનકેક વીટાળીને કકરાં તળવાં. સાધારણ પેનકેક બનાવવાં હોય તો ખમણ નાળીયેરનું સાધારણ છાપેલું છે તેવું એક નાળીયેરનું બનાવવું અને આએ ચોપડીમાં પનકેક ખીમાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા કરતાં ખીજે બધા સામાન ખેવડો લઘુ એ ઇડાં વધારે નાખીને મેળવણીમાં એક પાથેર મેદા ખાંડ ભેળી પેનકેક બનાવી ખીમાને બદલે ખમણ ભરીને ગોળ વીટાળીયા પછી ઘઉંલાની કાની એને કકરાં તળવાં. જે લોઢીની ઉપર મેળવણી પુરીને પેનકેક બનાવતાં નહીજ આવડે તો પછી પેનકેક ખીમાનામાં લખેલી રીતે ઢાંકણુ યા પેણામાં બનાવી ખમણ ભરીને વીટાળીયા પછી પાછાં લોઢીની ઉપર કકરાં તળવાં.

પેનકેક પટેટાનાં.

સારી જાતના સોજા મોટા પટેટા તથા મીલનો પહેલા નંબરનો માળેલો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૭૫, સોજું તાજું દુધ ચેર ૧૫, તાજું ઇડાં ૨, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોદા બાઈકાર્બ વાલ ૨૫ એટલે એ આનીનાં અડધાં વજન જેટલો, ઘી ૫૫ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીનાં પટેટા મેરડ છાપેલાં છે તે મુજબ બારી મેરડ કરી આટામાં બરાબર મેળવીને કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંચથી ગુબ ઢોહવીને તે ભેળી નીમક તથા સોદા નાખી જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવી બરાબર એકરસ કરી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી પેનકેક ખીમાનામાં લખેલી રીતે ત્રાંબાનાં કલક ભરેલાં ઢાંકણુ યા પેણામાં ઘી લગાડી તે કકડાવીને તેમાં મેળવણી રેડવી અને એક પડ લાલ થાયને છરીવડે ફેરવું બધું પેનકેક અળગું કરી ચમચીવડે ફેરવાય નહી તો પછી તવાથાથી ફેરવી પીછથી ખીજું ઘી પુરી પેનકેક લાલ થાયને કાઢી લેવું. પણ પાછી મેળવણી રેડવા અગાઉ ખીજું ઘી એમાં લગાડવું નહી. કારણ વીકાસના સબબે અંદર મેળવણી બરાબર પંથરાતી નથી માટે રેડ્યા પછી એ મીનીટ બાદ પેનકેક કાનારીપરથી છરીએ અળગું કરીને

પછી તેમાં બીજી પુરતું ધી પીછવડેજ લગાડવું. મીઠાં પેનકેક પસંદ હોય તો નીમકને બદલે મેળવણીમાં ટેસ્ટ મુજબ છુંદેલી યા મેદા ખાંડ ભેળવી.

પેનકેક બ્રૅડ્સ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૧, સોજી કઠણ તાજી માખણ તોળા ૫, છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, સોજી બદામની બીજ તોળા ૨૧, સો જી તાજી પદરખાનાનું ખમીર તોળા ૨, તાજાં ઇડાં ૪, રાગખરી; સ્વૉર્ણરી; ઍમ્પ્રીકોટ અથવા ગ્રીનગેજ એ ચારમાંની કોઈ પણ એક જાતની જામ અથવા શીરા વગરનો ખારીક કાપેલા કેરીનો મુરખ્ખો; ધી તથા દુધ ખપ મુજબ.

આટાને ચાખ્ખાં ડાળે નહીં તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી દુધને કુકું ગરમ કરી ખમીરમાં નાના બે ચમચા ભરી મેળવીને પછી ઢાળીમાં આટો ચાળી તેમાં ખમીર ભેળીને પછી જામ યા મુરખ્ખો જુદો રાખી બાકીનો બધો સામાન માહે બરાબર મેળવી ઘટે તો જરા દુધ નાખી ગુંદીને કઠણ આટો બાંધીને તેના નાનાં સપરચન નેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી આંમે વીવીધ વાંતીમાં લાડવા ખમણના ખીચીના સાધારણ છાપેલા છે તેમાં લખ્ખા મુજબ એ ગોળાનું સફાઇદાર કુલ્લું બનાવી તેમાં જામ યા મુરખ્ખો ભરી એક કલઈ ભરેલા ખુનચામાં છુટા છુટા મુકી ઉપર ઝીણું કપડું ઢાંકી ખમીર ચઢવા માટે બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે ત્રણ ચાર કલાક મુક્યા પછી માટી કઠાઇમાં ડુબતું ધી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે મજાહના લાલ બોલ તળીને કાઢ્યા પછી ગમે તો બીજી દલેલી ખાંડને ચાળણીથી ઉપર છાંટવી.

પેપરમીન્ટ બ્રૅડ્સ.

ખારીક દલેલી અડધો રતલ ખાંડમાં પેપરમીન્ટનું તેલ ૧૨૦ ટીપાં એટલે બે ચમચા ભરી લઇને માહે સારીકાની મેળવણું. પછી એક સફેદ કોરાં કાગળની ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવી તેની ઉપર આંમે મેળવણીને ઢાંચીવડે છુટાં છુટાં ટીપાં મુકીને ઠંડી ભરી યા ચુલા આગલ મુકવર્વી,

પેક્ષીમાં કૉર્નફ્લોઅર કેમ વાપરવો.

આએ વીવીધ વાનીમાં કોઈ પણ જાતની ઇંચેજી મીઠાઈ જેવાં કે કેક, પાઇનો તથા પેડીસનો કસ્ટ, ટાટનો તથા ટાટલેસનો પફ પેસ્ટ, બીસ્કીટ, પુડીંગ, પેનકેક અને એ ઉપરાંત એવી બીજી કોઈ પણ મીઠાઈ જેમાં મીઠનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો અથવા ચોખ્ખો આટો લેવા છાપેલું હોય તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તેજ આટો લેવાને બદલે અડધો આટો લખને તેમાં અડધો ભાગ Brown & Polson's કૉર્નફ્લોઅર ભેળાયાથી બધી મીઠાઈ હલકી થાય છે એટલું જ નહીં પણ ખાંધામાં પણ તે હલકું હોય છે. સપાટ એટલે કાપેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો (ટેબ્લસ્પુન) કૉર્નફ્લોઅરનું વજન ૦ આઉંસ એટલે દસ આની ભાર થાય છે.

પોપટજી ખમીરના.

મીઠનો પહેલા નંબરનો ચાળેલો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, તદનજ તાજું પદરખાંતાનું હોપ્સનું ખમીર તોળેલું હોય તો રતલ ૦ા અને ભરેલું હોય તો પાંચે ૦ા, ઔરેંજના વેલાતી સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા; કરંટ દરાખ તથા સોજી બદામની બીજ દરેક રતલ ૦, એળચી તોળો ૧ા, ખોખરી કીધેલા કરવેસીદ તોળો ૧ા, છુદેલું જયફળ તોળો ૦ા, સોજી તાજું દુધ શેર ૧, તાજું ઇંડાં ૫, મેદા ખાંડ તથા ઘી અપ મુજબ.

એલચીને છોલીને છુંદવી, બદામને છોલીને જરા જાદી છુંદવી. દરાખને સાફ કરી સોજી થોધ ગુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. પછી એક મોટા ઇંડાં કોડીનાં વાસણમાં ઇંડાને ભાંજી તેમાં નવટાંક ઘી નાખી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે સારીકાની મેળવી માહે ખમીર અને પછી દુધ ભેળવું અને આટાને તદન કલક ભરેલા તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી ખમીરવાળા મેળવણી ભેળા સારીકાની ઘુંટીને સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યાર બાદ ખમીર ચઢવા માટે તપેલીને ઢાંકીને બળતા ચુલા આગળ દોઢેક બીલસને છેટે મુકવી. ત્રણથી ચાર કલાકમાં ખમીર ચઢેને બાકીનો સામાન ભેળવો અને પોપટજીના પેણાને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી તંના ફૂલીયાં ભરાય તેટલું પુરણું ઘી તેમાં નાખીને

કકડાવ્યા પછી આખા પેણાની હેઠે પંથરાયલું સરખું ધીમું બળતું રાખી દરેક કુલીયા ભરાય તેટલી મેળવણી તેમાં કરછીથી રેડવી. એક પડ લાલ તળાયને નવા ખુતારાની સળા અથવા બાંધુની પતળા ચીપથી પોપટજીને ફરવવા અને બીજું પડ લાલ થાયને સળા અથવા ચીપથી પોપટજીને કુલીયામાંથી કાઢીને પેણાની બોરડુપર લાવીને પછી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને કલક ભરેલી માટી ચાળણીમાં મુકી એજ રીતે બધા તળાય પછી ઉપર પુરતી મેદા ખાંડ મુકવી. પણ મેળવણીમાં બધા સામાન હેઠે ઠરી જાય છે માટે દર વખત કરછીથી મેળવીને પછી પેણાનાં કુલીયામાં નાખવી. કેસર્યાં પોપટજી કરવા હોય તો સોજી ખરી કેસર ત્રણ ચાર વાલને સેકી બારીક વાડીને એક નાના ચમચા સોજ ગોલાબમાં ભેળીને પછી મેળવણી ઘેગ પીળા રંગની થાય તેટલી માહે એ કેસર ભેળવી, તેમજ પોપટજીની ઉપર ખાંડ નાખવાને બદલે ગમે તો આએ ચોપડીમાં પોપટજી ફરમાસુ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ એસેન્સ વગરનો શીરો બનાવી તેમાં લખેલી રીતેજ આએ પોપટજીને શીરો પાવો. એ ખમીરના પોપટજી ખીલીને ઘણા હલકા થાય છે. પાંઉ બનાવવાનું હોપ્સનું ખમીર પદરખાનામાંથી ઘણા ઘાડા દુધપાકના જેવું મલે છે, પણ તે તદ્દનજ તાજું લેવું. પાંચ સાત કલાકનું વાસી પણ લેવું નહીં.

પોપટજી દહીનાં.

ઉપર પોપટજી ખમીરના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધા સામાન લેવો પણ ફક્ત ખમીર લેવું નહીં અને તેમાં લખ્યા કરતાં દુધ અડધો પાણેર વધારે લઈ ખમીરને બદલે તદ્દનજ મોલું દહીં મેજ તોળા લઈ તેને રૂપાંના ચા લાકડાંના ચમચાવડે ખુબ ઘુંટી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ મેળવણી તૈયાર કરી તેમાં દહીંને બરાબર મેળવીને બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે છસાત કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી બાકીનો ખીન્ને સામાન તેજ મુજબ છેલે ભિળીને એજ ખમીરના પોપટજીમાં લખ્યા મુજબ આએ મેળવણીના પોપટજી બનાવવા. એ પોપટજી ઘણા ખીલેલા અને હલકા થાય છે પણ દહીંને લીધે ઘણો સેજ ખરાસ લાગે છે. એની મેળવણી બનતાં સુધી કોડીના વાસણમાં અથવા તદ્દનજ કલક ભરેલી તપેલીમાં ભરવી. ગમે તો એની

મેળવણીમાં પણ ખમીરના પોપટમાં લખ્યા મુજબ કેસર ભેળવી, તેમજ ઉપર ખાંડ મુકવાને બદલે તેજ મુજબ શીરો પાવો.

પોપટ છુદ્ધ વગરના.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ચાળેલો ઘઉંનો તાજો આટો રતલ ૧, છુદ્ધો ચાળેલી ખાંડ તથા નવી બદામની ખીજ દરેક શેર ૦૫, કરંટ દરાખ રતલ ૦૫, છુદ્ધેલી એળચી તોળો ૧૫ તથા જયફળ તોળો ૦૫૫, સોજ ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦૫૫, ઘણું સોજો ગોલાખ પાથેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૮, ચણાનો આટો મુઠ્ઠી ૧, સોજું ઘી ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી ઘોષને બારીક છુદ્ધવી. દરાખને સાફ કરી ઘોષ જુદીને ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. પછી પોપટ ખમીરના છપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઇંડાંમાં ઘી ભેગી તાડી મેળવીને પછી આટામાં એ મેળવ્યા બાદ ખમીર ચઢવા માટે ચુલા આગલ જરા છેટે ઢાંકીને મુકવું અને બરાબર ખમીર ચઢેને બદામ, દરાખ, એળચી, જયફળ, ખાંડ તથા ગોલાખ મેળવીને તેમાંજ લખેલી રીતે પણ પેણામાં ઘીને પુરતા ઇંગાર ઉપર કકડાવીને ઇંગારેજ મજાહના લાલ પોપટ તળવા. એની ઉપર છેલ્લે ખાંડ નાખવી નહીં. એ પોપટ મજાહના કેક જેવા થાય છે.

પોપટના પોળા.

તાજાં ચાર ઇંડાંને મોટી સુપ્પેટમાં ભાંજી તેમાં ચાર ચમટી ભરી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને પતળાં કરવાં. ખીજ રીતે ચાર ઇંડાંની સફેદીને જુદી કાઢી તેમાં ચાર ચમચી નીમક નાખી કાંટાવડે કણુ કક્ ચઢાવીને પછી તેમાં દાળ નાખી બેઠને સારીકાની મેળવવું. ત્રીજી રીતે કરવા માટે સુપ્પેટમાં મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો અડધો તોળો નાખી તેમાં ચાર ચમટી નીમક, સાદાબાઇકાખ પાંચ વાલ એટલે બે આની ભાર લઈ તેનાં ત્રણ ભાગ કરીને તેમાંના એક ભાગ આટામાં ભેળવો અને તાવેલાં પતળાં ઘીને ઠંડું કરી તેનાં એક ચમચો (દબ્બટરુન) ભરી લઈને આટામાં સેજખી ગાંગડો રહે નહીં તેમ તેમાં જરા જરા

કરી એ ધી બધું સારીકાની મેળવ્યા પછી તેમાં ચાર ઇડાં ભાંજ કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને બધું એકરસ કરવું. ત્યાર બાદ સાફ કીધેલા પોપટના પેણાને ચુલે બળતે મેલી તેનાં ફુલીયા ઉપર સુધી ધીથી ભરવાં અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણું ધુમાડો નીકળે ત્યારે હેઠેનું બળતું ફરવું ઘણું ધીમું કરી નાખવું અને ઉપર ભમેલી ત્રણમાંની જે એક રીતથી ઇડાં તૈયાર કીધાં હોય તેને નાની કરછીથી ફુલીયાં ૦૧ ઇંચ જેટલાં અધુરાં રહે તેમ બધાં ભરવાં, ઉપર સુધી ભરવાં નહી. કાચે પોળાની મેળવણી ખીલીને ઉપર સુધી આવે છે. તે પછી પોળાનું હેઠેનું પડ બદામી રંગનું થાયને નવા બુતારાની સળાના એક બીલસ જેટલા કટકાથી પેહલે પોળાને ફુલીયાંથી અળગા કરીને સળાથીજ ફેરવી નાખી ઉપરનું તળાવલું પડ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં જરા પાથે પાથે પણ છેક હેઠે સુધી સળા પોળામાં ભાકવી અને હેઠેનું પડ એમજ બદામી રંગનું થાયને પોળાને પાછા ફેરવી નાખી તે પડની ઉપર પણ એજ રીતે સળા ભાકી એજ પ્રમાણે વારંવાર પોળા ફેરવ્યા કરીને સળા ભાક્યા કરવી, તેથી પોળા અંદરથી નરમ નહી મધુ મળહના કકરા થશે. બધા પોળા મળહના શીકા લાલ રંગના થાયને સળાવડે ફુલીયાંમાંથી કાઢીને પેણાની બોરડુપર મુકીને આંધરાની અમચથી કાઢી લેવા, એ પોળા ઈંડા સારા લાગતા નથી માટે ખાતી વેળા બનાવીને ગરમ ખાવા.

પોપટના નાળીયેરનાં દુધના.

પોપટના ખમીરનામાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવા પણ એમાં ઘરનો દહેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજો નંબરનો જરા ગગરો ઘઉંનો આટો આવે છે તે લેવા અને બેસનાં દુધને અદલે એક સોજાં માટાં નાળીયેરને ખમણી દાઢ પાથેર ગરમ પાણીના બે ભાગ કરી નાળીયેરમાં એક ભાગ પાણી રેડી ચોળીને દુધ કાઢી પાછું બીજો ભાગ પાણી ભીળીને એમજ દુધ કાઢી ચોળીને એ દુધ તથા અડધી આટલી સોજાં ચઢાઉ તાડી નાખીને મેળવણી તૈયાર કરી ચુલા આગળ જરા છેટે લાંકી રાખી ખમીર ચઢે તેટલાં બદામ પસ્તાંને છોલી કટકા કાપી ઘોષ મુછીને તૈયાર કરી રાખી ખમીર ચઢે પછી એ તથા બીજો બધો સામાન તથા ૦૧ રતલ છુદેલી ખાંડ મેળવીને પોપટના ખમીરનામાં લખ્યા પ્રમાણે

આમ્મે મેળવણીના પોપટજી બનાવવા. આને જરા ડાંડાં થાયને ઉપર છુંદેલી યા મેદા ખાંડ પુરતી નાખવી.

પોપટજી પેજલા ફલોઅરના.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ચાળેલો આટો રતલ ૦૧, સોજી બદામની ખીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, Brown & Polson's Paisley Flour તેજો ૧, બદી છુંદેલી એલચી તેજો ૦૧૧, ખારીક છુંદેલું જલકું તથા ખાખરી કીધેલી ફેરવેસીદ દરેક તેજો ૦૧, સોજી દુધ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલી ખાંડ તથા થી ખપ મુજબ.

બદામને છેલ્લી ધોઈ નુછીને ખારીક છુંદેલી. દરાખને સાફ કરી ધોઈ નુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં કેક બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આટાને સુકો કરવો. પછી કોડીનાં મોટાં બોલમાં અથવા તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઇંડાં ભાંજી તેમાં નવટાંક થી નાખી તદન કલઈવાળી નાની કરછીથી સારીકાની ધુંટી એકસ કરોને દુધ ભેળી એવાંજ ખીજાં વાસણમાં આટો નાખી તેમાં પેજલી ફલોઅર બરાબર મેળવીને પછી એમાં ઇંડાંવાળી મેળવણી જરા જરા કરી બધી ભેળી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહીં. તે પછી માહે બાકીનો બધો સામાન મેળવી જરાખી ચોળ્યા વગર તુર્તજ પોપટજી સાધારણ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પેણામાં આમ્મે મેળવણીના પોપટજી બનાવી માહેથી કાઢીને ઉપર પુરતી ખાંડ નાખવી. એ પોપટજી ઘણા ખીલીને તદન હલકા થાય છે. બદામ તથા કરંટ વગર પણ એ પોપટજી સારા થાય છે. વચલાં કુલીયાંના પેણામાં ઉપલા સામાનના વીસથી બાવીસ પોપટજી થાય છે. ગમે તો પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ આમ્મે મેળવણીમાં પણ કેસર ભેળવી, તેમજ ઉપર ખાંડ નાખવાને બદલે તેજ રીતે એને પણ શીરો પાવો.

પોપટજી ફરમાસુ.

સોજી ખાંડ શેર ૨, તાજાં મોલો માવો શેર ૧, ઝીણા ઘઉંનો રવો તથા આરેંજના વેસાતી સુકા મુરખાના ઝીણા કાપેલા કટકા દરેક રતલ ૦૧૧, બદામની ખીજ શેર ૦૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો

ઘઉંનો ચાળેલો આટો તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, સોજન નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦૧, સોજું તાણું દુધ શેર ૦૧, ઝેળચીના જદા છુંદેલા દાણા તોળા ૨, ખાખરી કીધેલી કરવેસીદ તોળો ૧૧, બારીક છુંદેલું જયફળ તોળો ૧૧, વેનીલા ઍસેન્સ નાના ચમચા ૨, ગોલાખનું ઍસેન્સ ટીપાં ૩૦, સોજ ચઢાઉ તાડી પાઇટ ૧, તાજાં ઇંડાં ૬, સોજું ધી ખપ મુજબ.

અદામ પસ્તાંને છોલીને જાડું છુંદવું. કરંટને સાફ કરી ઘોઈ નુછી ફોરડી કરી ઉપર જરા આટો લભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. પછી પોપટજી ખમીરના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ ઇંડાં સાથે એક પાશર ધીને બરાબર મેળવી તેમાં દુધ તથા તાડી ભેળવી અને એક સોજ તદન કલકવાળી તપેલીમાં આટો તથા રવો નાખી તેમાં જરા જરા કરી દુધ તાડીવાળી બધી મેળવણી બરાબર મેળવીને ખુબ ઘુંટી ઢાંકણ ઢાંકી બળતા ચુલા આગલ દોઢેક ખીલસને છેટે ખમીર ચઢવા માટે મુકવું અને ત્રણેક કલાક થતા આવે ત્યારે ખાંડનો ચાસવાળો ઘાટો શીરો કરી તેમાં બેઉ ઍસેન્સ ભેળીને તૈયાર કરી ગરમ ભેભટ ઉપર રાખવો. તે પછી બરાબર ખમીર ચઢેને મેળવણીમાં બાકીનો બધો સામાન મેળવીને પછી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા પ્રમાણે આઝે મેળવણીના પોપટજી બનાવીને શીરામાં મુકવા. અને શીરો પીચે પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચે કાઢવા. એ પોપટજી સોજ ફરમાસુ થાય છે.

પોપટજી સાધારણ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ચાળેલો આટો રતલ ૧, નવી અદામની ખીજ નવટાંક, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોજું દુધ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, સોજ ચઢાઉ તાડી પાઇટ ૧, ધી તથા મેદા ખાંડ ખપ મુજબ.

અદામને છોલી ઘોઈ નુછી ફોરડી કરીને છુંદવી. પછી પોપટજી ખમીરના આઝે ચોપડીમાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ ઉપર લખેલા છે તેજ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ઝેના પેણામાં પોપટજી બનાવીને કાઢ્યા પછી તેની ઉપર પુરતી ખાંડ મુકવી. ઝેમાં ખમીર નાખવું નહી.

પોપટજી સોદાના.

આએ વીવીધ વાંતીમાં પોપટજી ખમીરના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો પણ એમાં ખમીર નાખવું નહીં અને તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં કુધ અડધો પાશર વધારે લેવું અને સોદાબાઈકાચ ૦૧ તોળો ને પાંચ વાલ એટલે છ આની ભાર લઈ કુધમાં બરાબર મેળવ્યા પછી ખમીરવાળી મેળવણીની માફકજ એ મેળવણી તૈયાર કરીને બાઈનો બધો સામાન પણ તુર્ત અંદર સાથેજ મેળવવો અને એને ખમીર ચઢવા માટે સેજ પણ વખત રાખવું નહીં, તુર્તજ એના પોપટજી બતાવવા. સોદાથી એ પોપટજી મળાઈના ખીલે છે. કેસર્યા પોપટજી કરવા હોય તો પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીમાં પણ કેસર ભેળવી, તેમજ પોપટજી પર ખાંડ ભભરાવવાને બદલે ગમે તો તેમાંજ લખ્યા મુજબ શીરામાં બોળવા.

પોરીજ.

આટમીલ નામનો એક જાતનો વેલાતી ભરડેલો આટો પત્રાંના દાખડામાં આવે છે તે આટો ડાવા હાથની મુઠ્ઠી ભરીને લેવો અને અડધો શર પાણીને સોજી તપેલીમાં ખુબ તરેહ કકડાવીને ચુલા ઉપરજ રાખી તેમાં જરા જરા કરી એ આટમીલ નાખતાં જવું. અને જમણે હાથે માંહે સારીકાની બરાબર મેળવીને પછી ઇંગારે ઘુંટ્યા કરી ગાંગડા થવા દેવા નહીં. ઘટ થાયને માહે સોજી કુધ અડધો શર નામીને ઘુંટ્યાજ કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેલીને ખાવું. ગમે તો સોજી બદામની દસ બીજને છોલી ખારીક છુંદીને તે તથા ટેસ્ટ મુજબ જરા સોજો ગોલાખ તથા વેનીલા એસેન્સ ઉતાર્યા પછી માહે ભેળવું.

પોળી દાળની ખારી.

આએ વીવીધ વાંતીમાં દાળ તુવરની મોલી છાપેલી છે તે પ્રમાણે પણ હળદ નાખ્યા વગર અને જરા વધારે નીમક નાખીને મળાઈની કઠણ દાળ રાંધી તેને સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરીને ઘડવી પછી એક ટીપરી ઘરના દલેલા ધઉંના આરામાં ઉપસેલો ભરેલો

નાનો એક ચમચો ધી ભળી પાણીથી વણાય તેવો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને એક કલાક રાખ્યા પછી મોટાં ખાટાં લીંચુ જેટલા ગોળા કરી તેનું કુણું બનાવી એના કરતાં જરા મોટો દાળનો ગોળો કરીને માહે તે મુકી કુણાંનાજ આઠાને સેરવીને ઉપર લાવી સફાઈથી મોઢું બીડી લઈ સેજ સાટો નાખીને એક ધંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી પતળી સરખી ગોળ પોળા વણીને તેમાં સરખે અંતરે છુટાં છુટાં આરપાર ત્રણ ચાર આંધરાં પાડવાં અને પેણામાં ધી કકડાવીને કકરી પોળા તળવી.

પોળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુ.

સોજે તાજે મોલો માવો શેર ૫, ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ અથવા સફેદ મેદા ખાંડ જે તે એક શેર ૨૧, સોજા બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૧૧, નવી મોટી ચારોળી તથા ચીનાઈ ખરી શાકરના ઝીણા કટકા દરેક શેર ૧૧, એલચીના દાણા તથા જયફળ દરેક તોળા ૫, ઘણો સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૬, વૅનોલા ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન બનાવવા છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઈ તેજ રીતે રવો તથા આટો બાંધીને એકથી દોઢ કલાક તેજ રાખવું. પછી બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ એ ત્રણડે મેવાને છોલી ચારોળીને આખીજ રાખવી અને બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી ઘણી ખારીક સ્લાઇસ કાપી બધાંને ઘોષ ગુછીને કોરડું કરવું. એજચીના દાણાને જદા છુંદવા અને જયફળને ખારીક છુંદવું. ત્યાર બાદ માવામાં ઉપર લખેલો બધો સામાન બરાબર મેલવીને પછી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેનીલા ભેલવું અને બાંધેલા રવો તથા આટાનું માન બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બનાવીને તેને વીટો કરી જેટલી મોટી નાની પોળાએ બનાવવી હોય તે પ્રમાણે એ માનના ગોળા કાપી તે જેટલા થાય તેટલાજ માવાના પણ ગોળા કરવા અને માનના એક ગોળાનું બધેથી એક સરખું ૧૦ ધંચ જેટલું જડું અને મોટાં ઉડાં કપ જેવું મોઢું ઉંડું કોડીયું બનાવી તેની અંદર માવાનો એક ગોળો મુકવો અને કોડીયાંની ફરતી કીનારીનો

સાંધો માલુમ પડે નહી તેમ સફાઈથી સાથે બરાબર ખીડી ઘટે તો સેજ પાણીથી ચપટ વળગાવીને મોઢું ખીડી લેવું. પછી સાફ પાણીયા અથવા ગોળ પાતળાની ઉપર સેજ સારો નાખીને પેલું પોળાનું મોઢું ખીડેલું મોઢું ઉપર રહે તેમ તેની ઉપર મેશીને વેલણથી પોળીને હલકે હાથે વણવા માડી અડધી પોળા વણાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉચળાવીને બધેથી એક સરખી જાદી અને સરખી ગોળ પોળા વણવી. પોળીને પહેલે અડધી વણીને પછી ફેરવી નાખીને વણવાનું કારણ એ કે એકજ તરફથી પોળાને વણતાં ઉપરથી માનનું પડ વણાઇને પતળું થઈ જાય છે અને હેઠેનું પડ વણાયા વગર જાડું જ રહી જાય છે. પણ આએ રીતે પોળાનું હેઠેનું પડ ઉપર ફેરવી લઈને વણતાં માનનાં બેઉ પડ મળાઈનાં સરખાં થાય છે. આએ રીતે પોળા વણાય તેટલાં એક જાદી ઢળતી નહી પણ તદનજ સરખી સપાટ લોઢીને સાફ કરી મોટે ચુલે ગામઠી ફાલસાના ધીમાં ધાંગાર પાંચરીને તેની ઉપર મુકવી અને તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર સેજ ધી નાખી તે ગરમ થાયને ઘાતાં સફેદ કપડાંનો થોડો કટકો લઈ તેનો ડુચો કરીને લોઢીની ઉપર ઘસીને મુઠ્ઠી નાખી એજ પ્રમાણે ખીજું બે ત્રણ વખત ધી નાખી મુઠ્ઠીને લોઢીને ઘણી બરાબર સોજી કરવી અને લોઢી બરાબર રૂપે પછી લોઢી જો મોટી હોય અને બરાબર લુંજતાં આવડતું હોય તો તેની ઉપર એકજ વખતે સામડી ત્રણ ચાર પોળાઓ મુકીને લુંજી શકાય છે, પણ તેમ આવડે નહી તો પછી નાની લોઢીને ઉપર લખ્યા મુજબ ચુલે મેલી સાફ કરીને તેની ઉપર એકજ પોળા લુંજવા મુકવી. પણ તેને એમજ મુકી રાખવી નહી, તેથી લોઢીની ઉપર વળગી જાય છે અને વળા બધેથી એક સરખી લુંજતી પણ નથી, તેટલા માટે લોઢીપર પોળા મુક્યાને જરા વખત થાય પછી પોળાની કીનારી ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી ઘાતાં મલમલનાં ગરમ કપડાંનો ડુચો કરીને તે વડે તેની જગ્યાપરથી જરા ખસેડવી. પોળાને ડાજ્યાં પાડીને લુંજેલી સારી લાગતી નથી, સફેદ મળાઈની લાગે છે, પણ હેઠેનું પડ તેમ લુંજાયું છે કે કાચુંજ છે તે જાણવા માટે પોળીને ઈંચકવી નહી પણ કપડાંના ડુચાવડે તેની જગ્યા ઉપરજ આવરનાર સંભાળથી ખસેડ્યા કરવી, જેમ કરતાં જ્યારે તે બરાબર લુંજાય છે ત્યારે તેનું હેઠેનું પડ કફરું થયાથી તેના ખસેડવાના અવાજ ઉપરથી આપણને

તે જણાય છે, માટે તેમ થાય પછી પોળા સમાય તેટલાં મલમલનાં ઘાતાં નરમ કપડાંની બાદી ધડી ફરીને તેને ડાવા હાથની હથેલીની ઉપર મુકી એવું જ બીજાં નરમ કપડું જમાણા હાથમાં પકડી પોળા ભાગે નહીં તેમ તે વડે ડાવા હાથમાંનાં ઘડી કાઢેલાં કપડાંની ઉપર સેરવી લઇને પછી પોળાનું કાચું પડ હથેલીને લાગે તેમ જમાણા હાથપર લઇને પછી પોળા ભાગે નહીં તેમ ઘડી સંભાળથી એક હાથે સેરવીને પાછી લોઢીની ઉપર મેલી ઉપલીજ રીતે બીજું પડ ભુંજાયને એમજ કપડાંપર સેરવી લેવી અને સાફ ખુનચામાં મલમલનું ઘાણું કપડું પાંચરીને તેની ઉપર પોળા મુકી એજ રીતે બધી પોળાઓ ભુંજી. પણ ગરમ પોળાને પાછી ઉંચકીયાથી ફાટ પડીને ભાગી જાય છે અને ઠંડી થયા પછી ફરીને ઉંચકતાં મજાહતી આખીજ રહે છે. પોળા ભુંજવાની રીત તો ઉપર મુજબજ હોય છે, પણ એ પ્રમાણે ભુંજતાં આવડે નહીં તો પછી મોટી પોળાં તો હથેલીપર લઇને ફેરવી શકાશેજ નહીં, તેટલાં માટે નાની લોઢીની ઉપર એકજ પોળા ભુંજવા મુકી ઉપર મુજબ હેરનું પડ ભુંજાયને લોઢીને ચુલા ઉપરથી બે હાથે ઉંચકીને પોળા ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી એક મોટી છાલકી રકાબીમાં સેરવા લઇને લોઢીને ટપેલી રાખવા માટે ઘૂર્તજ પાછી ચુલા ઉપર મુકવી, તાજુ ઠંડી લોઢી ઉપર પોળા વળગી જાય છે. તે પછી રકાબીમાં ફાટેલા પોળા જેટલી મોટી હોય તેટલાજ ગાળાની બીજી છાલકી રકાબીને તેની ઉપર ઢાંકીને રકાબી ઉલટાવી તેમાં પોળા ફેરવી નાખીને પછી એટલીજ સંભાળ રાખી પોળા ભાગે નહીં તેમ લોઢીની ઉપર રકાબીમાંથી સેરવી દેવી અને બીજું પડ એમજ ભુંજાયને લોઢીને ઉંચકીને પોળાને ખુનચામાં સેરવવી. આમ્મિ રીતથી મોટી પોળા પણ ભાગ્યા વગર મજાહતી ભુંજ શકાય છે. કેરોસીન તેલનાં ત્રણ કાકરનાં મોટા ચુલા ઉપર પણ અકેક પોળા ભુંજાય છે.

માનની દાળની પોળા બનાવવી હોય તો ઉપર માવાનાં પોળા માટે જે સામાન લખેલા છે તેજ બધા લઇને તેજ રીતે કાપીને બધું તૈયાર કરવું. પણ એમાં તેમાં લખ્યા મુજબ શાકર લેવી નહીં પણ તેને બદલે કલકતાના આરેંજના મુરખ્યાના ગયવા આરેંજનો વેલાતી મુકો મુકો મુરખો કોડીયાં જેવા આવે છે તેના ચણા

કરતાં જરા મોટા કટકા કાપીને તે સવા રતલ લેવા અને ત્રણ તોળા કેરવેસીદને ચુંટી જરા ખોખરી કરીને પછી બધા સામાનમાં એ બધું નાખીને બરાબર ભેળી રાખવું. તુલની દાળ મોટી નહીં પણ મળહની ઝીણી સારી હોય છે માટે તેવી સોજ નવી ભરેલી એ શર દાળ લેવી, એ ભરેલી એ શર દાળનું વજન આસરે પોણા એ શર થાય છે, તેને ચુંટી માહે છલટાં સાંથની દાળ હોય તે બધી કાઢી નાખીને ઠંડાં પાણીથી ઘણી સોજ ઘસડીને ઘેલી પણ દાળની ઉપર બાકી છલટાં વળગેલાં હોય તે એમ નીકળશે નહીં માટે ઘેાયા પછી પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં થોડીવાર ભીનવી રાખ્યા બાદ ઘસડીને છલટાં છુટા પડે તે બધાં બરાબર કાઢી નાખીને પાછી ઘાઘ સોજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ત્રણ શર ઠંડાં પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે મુકવી, પણ દાળ સીજવા આવે છે અને પાણી સુકાય છે ત્યારે વચમાંથી તપેલીમાં ડાળે છે, માટે તેમ ડાળે નહીં તેટલા વાસ્તે ચુલાની વચમાં નળાયાંનો કટકો મુકવો, તેથી ડાળશે નહીં આંખે રીતે દાળને ચરવા મુક્યા પછી ઉપર માવાની પોળા માટે રવો તથા આટો બાંધી રાખવા લખ્યું છે તેજ રીતે બાંધી રાખવું અને દાળમાંનું બધું પાણી બળા જાય અને તદનજ નરમ થાય ત્યારે ઉતારીને કલઈવાળી ફરછીથી સારીશની ધુંટી એકરસ કરી દાળની મેજબી આખી કગરસ રાખવી નહીં. પછી દાળ પીળા રંગની પસંદ હોય તો તેમાં સોજ શાકરીયા ખાંડ ચાર શર નાખવી અને જરા રતાસપર કરવી હોય તો સોજ બનારસી લાલ મેદા ખાંડ ચાર શર નાખવી. પણ ગોળ નાખીને લાલ રંગની બનાવેલી દાળમાં ગોળનો ટેસ્ટ મુદલ જણાતો નથી અને તે દાળ જેમ જેવામાં તેમજ ખાવામાં વધારે સારી લાગે છે, માટે એવી દાળ કરી હોય તો સોજે લાલ નરમ ગોળ દોઢ શર લઈ તેને ભાંગી ભુકો કરી માહે કચરો હોય તે બધો બરાબર કાઢીને તેમાં ઉઢી શર સોજ સફેદ મેદા ખાંડ ભળવી અને એ ત્રણમાંથી જેથી એક રીતનો મીઠાસ દાળમાં ભળાયો હોય તે પછી માહે સોજનું બી એ થી ઉઢી શર તથા વાટેલું નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો મેજબીને પછી પાણું ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મેલીને હોય રાખ્યા વગર ધુંટયાજ કરવું.

પણ ચુલાની વચમાં મેલેલો નળીદાંને દુકડો કાઢવો નહી, દાળ તૈયાર થવા આવે છે ત્યારે અંદરથી ધીના છાંટા ઉડે છે તે આંખમાં જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને દાળને કહણુ જેવી કરીને ચુલેથી ઉતાર્યાથી તે ઠંડી થતાં વવરી જેવી થઇ જાય છે માટે કરછીમાં રેડાય તેટલી ઢીળા થાય ત્યારેજ ઉપલો બધો તૈયાર કરી રાખેલો સામાન તથા ગોલાખને દાળમાં નાખી કરછીથી બધું બરાબર મેળવીને પુર્તજ ચુલેથી ઉતારી પાડીને કલક ભરેલા ખુનઆમાં બધી દાળ કાઢી લેવી. એ રીતે બધા સામાન દાળમાં ભિળીયાથી દાળ ઘણી ઘટ થાય છે અને ઠંડી પડતાં મજાહની કહણુ જેવી થાય છે દાળને ખુનઆમાં કાઢ્યા પછી તેમાં વેનીલા ઍસેન્સ નાના ચાર ચમચા ઍટલે વેનીલા ઍસેન્સની નાની સીસી આવે છે તેવી જે સીસી લેવી અને ગોલાખ તહી હોય તો વેનીલામાં ૬૦ ડ્રીપ્સ સમાય તેટલી એક નાની ચમચી ભરીને ગોલાખનું ઍસેન્સ ભિળીને પછી એ દાળમાં બરાબર મેળવી ઠંડી થાયને પેલા બાંધેલા આટા તથા રવાનું માન બનાવી ઉપર મુજબ તેના ગોળા કરી માવાને બદલે તેમાં એ દાળ ભરીને પોળી બનાવવી. પણ માવાની પોળી કરતા દાળની પોળી વધારે જાદી બનાવવી. માવાની અથવા દાળની તળેલી પોળી કરવી હોય તો લોઢીની ઉપર માનનું ધી જરા નાખી કકડાવીને પછી ભુંજવાને બદલે તેમાં પોળીને સફેદ કકડી તળવી. દાળ લોવામાં ગરમ પાણી લેવું નહી.

દાળની પોળી ઘણી મોટી અને ઘણી જાદી કરવી હોય તો ઉપર માવાની પોળીમાં લખ્યું છે તેટલાજ સામાનનું તેવુંજ સાધારણ માન બનાવવું અને દાળની પોળીમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે દાળને રાંધી તૈયાર કરવી. પણ એ સામાનની પોળી બનાવવાની અગાઉ ઉપર પોળી ભુંજવા માટે લોઢીને ઇંગાર મેલીને સાફ કરવા લખ્યું છે તે પ્રમાણે મેલી સોજ કરીને પછી હેઠે ઇંગાર ઘણા ધીમા રાખવા. કારણ પોળી થાય તેટલાં વધારે ઇંગારપર રહેતાં લોઢી ઘણી ટપી જાય છે અને તેથી પોળીપર ડાઘ્યાં પડે છે. તે પછી દાળના છ અને માનના પણ છ ગોળા કરવા અને માનના ગોળાનું ઘણું મોટું ડાંડું કપ જેવું કરવું, પણ એ પોળી ઘણીજ મોટી હોવાથી પાતળા ઉપર

વણીને પછી ઉંચકી શકાતી નથી તેથી એ માનનાં કપનો હેઠેની બેરફુનો અડધો ભાગ ઉપરના અડધા ભાગ કરતાં બધેથી એક સરખો જરા પતળો કરવો અને તે પછી તેમાં દાળના એક ગોળાને મુકી માનનાં કપનું મોઢું ઉંચકી જાય નહીં તેમ ઘણી સફાઈથી ઘણું ચપટ બેમાલુમ બીડી લઇને પછી એ બીડેલા ભાગ ઉપર રહે તેમ ચુકા ઉપરની ગરમ લોઢીની વચમાં એ ગોળા મેલી તે ભાગે નહીં તેમ ઘણી સંભાળથી વેળણવડે બધેથી એક સરખી બે ધંચ કરતાં પણ જરા જાદી પોળી સફાઈથી વણવી. પણ એ પોળીનું વજન પણ વધારે અને મોટીથી ઘણી હોવાના સબબે સાધારણ પોળીની માફક એને લોઢીપર કપડાંથી ખસેડતાં કસકાઠને ભાગી જાય છે, તેટલા માટે પોળીના ગોળાને લોઢીની ઉપર વણવાને જરા વખત થાયને લોઢીનેજ બેઉ હાથે કપડાંથી ઉંચકીને લોઢી હથેલીને પોળાને તેની જગ્યા ઉપરથી જરા ખસેડીને પાછી ચુલાપર મલવી અને ભુંજવા મેલેલી પોળીનું હેઠેનું પડ ભુંજવલું કેમ જણી શકાય છે તે વીથે ઉપર લખેલું છે તેમજ એનું પડ પણ બરાબર ભુંજવલું લાગે તે પછી વધુવાર ભુંજવી નહીં, પણ એક માણસની બેઉ હથેલીની ઉપર સમાય તેટલી મોટી મલમલનાં ધોતાં કપડાંની જાદી ઘડી કરીને ચુકવી અને બીજાં માણસે લોઢીને બે બેરફુપરથી કપડાંથી ઉંચકીને પેલી કપડાંની ઘડીને અથડાવીને પાથે લાવી હલવેથી તેની ઉપર પોળાને સેરવી લેવી. તે પછી પોળા ભાગે નહીં તેમ ઘણીજ સંભાળથી બીજાં માણસના બેઉ હાથની હથેલીની ઉપર પોળીનું કાચું પડ લાગે તેમ ઉલટાવીને પછી લોઢીની ઘણી નડદીક લઇ જઇને પોળીનું ભુંજવલું પડ તડખાય નહીં તેમ તેની ઉપર આસ્તેથી સેરવીને પછી લોઢીને પાછી ચુકા ઉપર ચુકવી અને ઉપલી રીતેજ બીજું પડ ભુંજી લોઢીને ઉંચકીને ખુનઆમાં ધોતું મલમલનું સફેદ કપડું પાંચરીને તેની ઉપર પોળી સેરવી દઈ એજ રીતે બધી પોળા બનાવી ભુંજીને છુટ્ટી છુટ્ટી ચુકી તદ્દતજ કંડી થાયને ઉંચકવી. એટલીજ મોટી માવાની પોળા પણ એજ રીતે બનાવવી. એ પોળા ઘણી મોટી હોવાથી બનાવવા તેમજ ભુંજવાને ઘણી મહેનત પડે છે.

પોળી દાળની માનનો સાધારણ.

માનની દાળની સાધારણ પોળા બનાવવી હોય તો ઉપર ફરમાસુ પોળા છાંયેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવા

પણ બદામ, પસ્તાં તથા આરોળા દરેક શેર ૦૧ લેવું અને દાળમાં ધી પણુ એકજ શેર નાખવું, તેમજ મુરખાને બદલે ચીનાઇ ખરી શાકરના ઝીણા અડધો શેર કટકાને દાળ કંડી થવા આવે ત્યારે માહે બેળવા અને એમાં ઍસેન્સ મુદલ નાખવું નહી પણ ગોલાખજ નાખેા અને ઉપલીજ રીતે એ દાળ રાંધીને તેની પોળી કરવી. પણ એમાં મેવો એાછો હોવાથી માત્ર સેજ એાછું ખપશે. એ પોળી પણ સારીજ થાય છે.

પેંડા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માવો છાપેલો છે તે પ્રમાણે ખપ જોગો ઘણો કઠણ મોલો માવો બનાવી માહે ટેસ્ટ મુજબ સફેદ ધુરા ખાંડ ભેળા બરાબર મીઠો કરી તેમાં ખોખરી કીધેલી ચીનાઇ શાકર તથા થોડા ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા મેળવવા અને પેંડા નાના કરવા હોય તો માવાના નાના ગોળા કરી તેને દાખીને ચપટા અથવા બીજા ગમે તેવા આકાર ના બનાવવા. પડા રોકા આકારના મોટા પેંડા બનાવવા અથવા મોટા ગોળા કરી પેંડા વચમાંથી ઉપસેલા અને ખોરડુની બધી કીનારીપરથી પતળા થાય તેવા ઢળતા બનાવીને પછી એ એહી ઉપર સોનેરી યા રૂપેરી વરખ વળગાવી ઢળતા પેંડાની ઉપર ગોલાખજનાં ટુકડાં થોડી પાદડીએા નાખી. મોટા પેંડા વધારે સારા ફરમાસુ કરવા હોય તો ચાર શેર માવામાં ઉપર લખ્યા મુજબ ખાંડ ભેળા સોજી નવી ૦૧ સ્તલ બદામને છોલી ઘણી બારીક છુદીને માહે તે તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા ઍસેન્સ તથા થોડાંજ ટીપા ગોલાખજુ ઍસેન્સ ભેળવું. આએ સોજા માવાના બીજા કોઈ પણ આકારના પેંડા કરવા હોય તો કેક બનાવવા માટે કેકના આકારના સપાટ તળાયાં અને ઉભી કીનારીના પત્રાંના દાખડા આવે છે તેમાં અથવા એટલાજ નાના બીજા કોઈ પણ મજાઉતા આકારના સપાટી દોઢ ઇંચ સીધી ઉભી કીનારીવાળા પત્રાંના દાખડાએમાં માવાને દાખીને કીનારી સુધી ભરીને પછી તેની ઉપર છોલેલી બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ પુરડી ભભરાવીને પછી દાખીને તેને માવામાં એસાડવા માટે ઉપર વેણુ ફરવવી અને સપાટીપરથી બરાબર સરખા કરી જરીને પછી દાખડાને તળાયાં તરફથી થોડીને માહેથી કેકના યા બીજા કોઈ પણ આકારના પેંડા

હોય તેને આખા સફાઈથી કાઢવા. માછલીના આકારના બનાવવા હોય તો તેવાં પત્રાનાં છાલનાં નાનાં મોટાં મોઢસ આવે છે તેમાં ઉપર મુજબ દાખીને માવો ભરવો પણ એમાં બદામ પસ્તાંની સ્લાઈસ ભભરાવી નહીં પણ એજ રીતે વેલણુ ફેરવીને સપાટી સરખી કાઢવા પછી માછલી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ઉલટાવીને આખી કાઢીને તેની ઉપરની બોરડા પર સફાઈથી રોતેરી અથવા રૂપેરી વરખ વગવાતો અંગ લાત ઝંકતાં ખારીક ટુળાયાં આવે છે તેને આંખની જગ્યા ઉપર દાખીને બેસાડવાં.

પેંડા મથુરાંના.

સોજે તાજે માલો કઢણુ માવો તથા યુરા (મેદા) ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજી વીકાકજીં ધી નવટાંક, લગાડવાતું ધી ખપ મુજબ.

માવાનાં બુરો કરી કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં નાખી મુકે ઇંગારપર મુકી અમચથી ફેરવ્યા કરવું અને માવો જરા ઢીજો થાયને મોઢે ખાંડ તથા નવટાંક ધી નાખી ફેરવ્યાજ કરવું અને રીકા લાલ રંગપર આવે ને પુર્ત ઉતારી પાટી જકઢી બીજાં સાફ વાસણમાં કાઢી લઈ ગરમ હોય તેટલાંજ ઉથેલીને જરા ધી લગાડીને ગમે તેટલા નાનાં માલ પેંડા વાળવા. ડંડં થવા દ્યું નહી, તેથી વવરં થઈને પેંડા વળશે નહી.

પેંડા સુકા.

સોજે તાજે માલો કઢણુ માવો તથા યુરા (મેદા) ખાંડ દરેક શેર ૧.

ઉપર પેંડા મથુરાંનામાં લખ્યા મુજબની તપેલીમાં માવાને ઇંગારે મેલી અમચથી ફેરવ્યા કરી બદામી રંગનો માવો થાયને પુર્તજ ઉતારી પાટીને જકઢી બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવો, પછી શીરો બનાવવાની રીત આમે બેપડામાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે ખાંડનો મોળી પર તે જતાં પણ વધારે ટાઇટ શીરો કરીને તેમાં સેકેલો માવો મેળવી દઈને યુરા ઉપરથી ઉતારીને ગમે તેવા આકારના પેંડા વાળવા. બધારે સ્વાદીય પેંડા કરવા હોય તો સોજી નવી બદામની નવટાંક બીજને છોલીને ઘણીજ ખારીક છુંદવી, છુંદલી એળથી તથા બપડળ દરેક ૦૧ તોળો લેવું અને એ બધું તથા

ટેસ્ટ પુરું પેનીલા ઍસેન્સને પેંડા વાળયા અગાઉ માવાવાળી મેળવણીમાં ભેળીને પછી પેંડા વાળવા.

પાંઉ.

મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો રતલ ૨, બેળ વગરની ઘણી સોજી ચણાડ અને ચોવીસ કલાકની વાસી કોષ્ટ પશુ જાતની તાડી બાટલી ૧, વાટેસું નીમક તેળો ૧.

સોજાં પાટીયાંની ઉપર આટાને ચાળા તેમાં નીમક બેળી ઢગળો કરીને તેની વચમાં ખાંડો પાડી તેની અંદર આસરે પોણી બાટલી જેટલા તાડી રેડી પહેલે રોટલીના આટાનીકાની મસળી ઘટે તો બીજી તાડી નામીને પોણા આટા બાંધીને પછી બેક હાથની મુઠ્ઠી વાળાને ટાંચાવડે ગ્રંદતાં જવું, જેમ કરતાં આટો પંચરાઈને પોહોળો થશે તેને સાથે છાંટતાં જઈને બાથુપરનો ફરતો બધો આટો ઉપર લેતાં જઈ એજ રીતે લગભગ અડધો કલાક ગુંદવું, પછી સફેદ ઘોણું કપડું પાંચરીને તેની ઉપર બીજો આટો જાદો જાદો છાંટીને તેની ઉપર બાંધેલો આટો મેલીને એ આટાની ઉપર પશુ બીજો કોરડો આટો એમજ જાદો છાંટીને પછી સામસામી એ ભોરકુના કપડાંના છેડાને તાંણીને અકેકપર મુકીને પછી બાકીના એ છેડાને એમજ તાંણીને ગાંધવાળા ગાંસડી બાંધીને બપરચીખાનાની ઉંઢવાળી ગરમ જગ્યામાં લગભગ દાઢ કલાક સુધી રહેવા દેવું. ત્યાર બાદ ગાંસડીને છોડી આટામાં છુટી છુટી એ ત્રણ તરફ આંગળા ભોકીને કાઢી લેવી, જેમ કરતાં આટામાં જે ખાડા પડે તેટલો આટો પાછો ઉપસીને ખાડા પાછા પુરક જાય તો પછી એ આટો પાંઉ બનાવવા માટે તૈયાર થયેલો સમજવો અને જેટલાં નાના મોટાં પેટીનાં પાંઉ બનાવવા હોય તે પ્રમાણે પત્રાંના લંબચેરસ દાખડાને ધી લગાડીને એ દાખડા ઉંચાઈમાં અડધા ભરાય તેટલો બાંધેલો આટો છરીવડે કાપીને પછી તેમાંથી નાના ખાટાં લીંબુ જેટલો જુદો કાઢીને બાકીના એ કાપેલા આટાનો સફાઈદાર ગોળો કરી તેની વચમાં ખાંડો પાડીને પેલો લીંબુ જેટલો જુદો કાપી રાખેલો આટો માહે મુકી બાથુનો આટો ઉપર લઈ તેને વચમાં બંધ કરી લઈ ઘણું સફાઈદાર ગોળો કરવો અને આટાના છેડા મેળવેલું એ ગોળાનું પાડખસડું ૫૬ દાખડાનાં તળીયાંને લાગે

અને સુત્રાણું ઉપર રહે તેમ એ ગોળાને જરા તાંણી લંબાવે કરીને દાબડામાં મેલી એ રીતે બધાં પાંઉ તૈયાર કરવાં. ગોટળાનાં પાંઉ બનાવવા હોય તો ઉપલી રીતેજ પ્રથમ આટો તૈયાર કરી દાબડામાં મુકવાને બદલે ગોળ ગોળા કરી ભુંજવાનાં પત્રાને જરા ધી લગાડીને તેની ઉપર જરા છેટે છેટે બધા ગોળા મુકી તેને હથેલીથી સેજ દાબવા અને ખમીર ચઢવા માટે કપડું ઢાંડીને દોઢ કલાક રાખ્યા પછી તપાસુું અને એ ગોટળાની ઉપરની ઓરડુપર છુટા છુટા ફેફિયા ઉપસી આવ્યા હોય તો પછી ઘણી ગરમ ભટ્ટીમાં મુકી બરાબર ભુંજાયને કાઢવાં. પણ ફેફિયા થયા નહી હોય તો તેમ થાય ત્યાં સુધી રાખ્યા બાદ ભુંજવું. પેટીના પાંડના દાબડા ભટ્ટીમાં મુકીને તેને પણ એમજ ભુંજવાં. આટો બાંધતી વખત માહે જરા માખણ મેળવ્યાથી પાંઉ વધારે સારાં થશે. ચોટલાનાં પાંઉ બનાવવાં હોય તો એક રતલ આટાને ઉપર લપેલી રીતે પણ માહે નવટાંક માખણ નાખીને જરા કઠણ બાંધી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કપડાંમાં ગાંસડી બાંધ્યા વગર અમથુંજ ઢાંકી રાખવું અને ખમીર ચઢ્યા પછી તેના બધા એક સરખા નાના સપરચન જેટલા ગોળા કરી તેના બે ધંચ જેટલા ઘેરાવાના બદા ગોળા પણ લાંબા વીટા હથેલીવડે વણવા. પછી એ વણેલા ત્રણ વીટાને એક છેડે જરા પાણી લગાડીને ત્રણડેને સાથે બેડીને ચોટલા ગુંદે તેમ પણ ઘણાજ ઢીળા ગુડી છેડલે ત્રણડે છેડાને પાછા પાણીથી વળગાવીને બેડી લઇ ઉપર લખ્યા જેટલા વખત રાખ્યા બાદ આટો ખીલીને તૈયાર થાયને તેજ રીતે એ પાંઉને પત્રા ઉપર ભુંજવાં. વધારે પોહોળા ચોટલાનાં પાંઉ કરવા હોય તો ત્રણને બદલે પાંચ છ સુધી પણ વધારે લાંબા વીટા લઇને પ્રથમ તેના બધા છેડાને વળગાવ્યા પછી ઉપલીજ રીતે પણ ઢીળો અને પોહોળો ચોટલા ગુંડવા. તંદુરમાં પાંઉ ભુંજવાં હોય તો પેહલે હેઠે મોટું બળતું કરી ઢાંકણાંપર ગામડી કોલસાના પુરતા ધંગાર મુકવા અને તંદુરની અંદરની રેતી ખુબ ગરમ થાયને હેઠેનાં લાકડાં તથા તેમાં થયલા ધંગાર બધું કાઢી નાખીને ઉપરજ ધંગાર રહેવા દેવા. પછી પેટીનાં પાંઉ હોય તો તેના દાબડા અને ગોટળા મા ચોટલાનાં પાંઉ હોય તો પત્રાં યા રકાખીમાં મુકીને ભુંજવા મેલી બરાબર ભુંજાયને કાઢવાં. આમે વીવીધ વાંનીમાં ખમીર હોપ્સનું છાપેલું

છે તે તાડીને બદલે નાખીને પાંઉ બનાવવાં અથવા પદરખાનાનું તૈયાર ખમીર મંગાવીને તેનાં પાંઉ બનાવવાં.

પાંઉનું કમ્પસ એટલે પાંઉનું કીમ.

બ્રૅડ કમ્પસ જેને સાધારણ રીતે આપણાં લોક પાંઉનું કીમ કહે છે તે લગાડીને કટલેસ, પટેરાના પેટીસ, પટેરાના હાડી ચાપ, પેનકેક, કીમ ચાપ એવું કંઈ પણ તળીયું હોય અથવા કોઈ પણ પેસ્ટ્રી અથવા એવી કોઈ પણ બીજી મીઠાઇમાં પાંઉનું કીમ નાખવા લખેલું હોય તો તેનું કીમ બનાવવા માટે વાસી અથવા તાજાં સફેદ પાંઉની પતળી નાની કાતરીઓ લેવી અને સુકામાં છુટા છુટા ઇંગાર રાખીને તેની ઉપર સાફ કીકરું મેલીને તેની ઉપર પાથે પાથે પાંઉની કાતરીઓ મુકવી અને તેને વારંવાર ફેરવવા કરી મજાહનું ઘેરા બદામી રંગનું ઘણું કકરું લુંગવું અથવા એવુંજ ભઠીમાં લુંગવું. તે પછી સોજી ખલમાં બદા રવા જેવું છુંદીને ઉપર લખ્યા મુજબ જેમાં લખેલું હોય તેમાં એ કમ્પસ વાપરવું.

ફ્રીટર્સ આરાફટનાં.

આરાફટ રતલ ૦૧, ખાંડ નવટાંક, સોજું દુધ શેર ૦૧, તાજાં ૪ ઇંડાંની દાળ, લૉરલનાં પાદડાં ૩, ઘી; માખણ; જમ; ઇંડાં તથા સુકાં પાંઉનું કીમ એટલે કમ્પસ ખપ મુજબ.

આરાફટને થોડાં ઇંડાં પાણીમાં સારીકાની મેળવીને નરમ કરી ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પછી આરાફટમાં બરાબર ભેળી રાખવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી સોજી તપેલીમાં ગાળીને લૉરલનાં પાદડાંને ઘોઈ ગુછીને માહે તે નાખી એક કકરેા પાડીને ઉતારી પાદડાંને કાઢી નાખવાં અને આરાફટ હેઠે ફરી જાય છે તેને પાછો બરાબર મેળવીને તેમાં કકડાવેલું દુધ જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘુંટયા કરવું અને કકણ થાયને ઉતારી એક ફ્રીટીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં વીસ મીનીટ લુંજી ઇંડું થાયને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપવા અને ખપ જોગાં ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને તેમાં એ કટકાંને ઓળીને પછી પાંઉનું કીમ લગાડી પેણામાં ઘી કકડાવી તેમાં તળી કાઢી કોઈ પણ જાતની જમ સાથે ખાવાં. લૉરલનાં પાદડાં નહી હશે તો ચાલશે.

ક્રીટર્સ ઇંડયન.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, ઘી શેર ૦૧૧, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૦૧ તથા જ્યક્ષણ વાલ ૫ એટલે એ આની ભાર, સોળું દુધ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલી ખાંડ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાટાથી ખુબ તરેહ દાઉવવી અને સફેદીને કઠણ કઠું ચઢાવવો. પછી દાળમાં દુધને બરાબર ભેળી આટાને ચાળીને એક કલમ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એ દુધને જરા જરા કરી બધું મેળવી ધુંડીને ચઢાવેલી સફેદી તથા ઝેળચી જ્યક્ષણ ભેળી એ કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ નાના પેલામાં ધીને બરાબર કકડાવી તેમાં નાનો અંકેક ચમચો ભરી એ મેળવણીને છુટી છુટી મુકવી અને હેઠેનું પડ લાલ ચાયને ફેરવી નાખી ખીણું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢી ઉપર ખાંડ ભભરાવીને ગરમ ખાવાં, ઇંડાં સારાં લાગતાં નથી. Brown & Polson's Paisley Flour આવે છે તે નાખીને બનાવેલાં ક્રીટર્સ મજાહનાં ખીલે છે અને બનાવીને રાખેલાં ક્રીટર્સને ખીજે દીને જરા ધીમાં ગરમ કીધાથી પાછાં તાજાં જેવાંજ લાગે છે. પણ એ પેસલી ફ્લોઅર નાખીને બનાવવાં હોય તો તેની મેળવણી કીધા પછી થોભવું નહીં પણ ઉર્તજ બનાવવું જોઇયે. તેટલા માટે મેળવણી તૈયાર ચાય તેટલાં ધીમે બળતે ધીને કકડાવવા મુકવું અને બધો સામાન ઉપર મુજબ લઇને તૈયાર કરવો. પણ દુધ દોઢ પાચેરજ લેવું અને દાળમાં દુધ ભેળા આટો મેળવી ઝેળચી જ્યક્ષણ ભેળીયા પછી કઠું ચઢાવેલી સફેદીમાં એક તોળો પેજલી ફ્લોઅર ભેળીને ઉર્તજ ક્રીટર્સ બનાવવાં.

ક્રીટર્સ ઇંડીયન સરસ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણા રવો રતલ ૦૧૧, ઓરેંજના વેલાતી મુકા મુરખાના ઝીણા કટકા રતલ ૦૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજી બદામની ખીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, જદી છુંદેલી ઝેળચી તથા ખોખરી કીધેલી કેરવેસીદ દરેક તોળો ૧૧, છુંદેલું જ્યક્ષણ તોળો ૧, ઉપર ક્રીટર્સ ઇંડયનમાં લખ્યા મુજબનો પેજલીફ્લોઅર તોળો ૧ અને તે નહીં હોય તો સોદાબાઈકાર્બ વાલ ૫ એટલે એ આની ભાર,

સોજીં દુધ શેર ગા, તાજાં ધડાં ૮, સોજીં મોડું નાળાયેર ૧, સોજીં ઘી તથા છુંદીને ચાળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

કરંટને ઘોઘ ગુછીને કોરડી કરવી બદામ પસ્તાંને છોલીને જાડું છુંદણું. નાળાયેરને ખમણી દુધને ગરમ કરીને તેમાં નામી ચાળાને બધું દુધ કાઢી કપડાંથી ચાળવું. પછી તદ્દન કલધ ભરેલી તપેલીમાં નવટાંક ઘી નાખી તેમાં ધડાં ભાંજી કલધવાળા નાની કરછીવડે ખુબ તરેહ મેળવી માહે અડધા શેર ખાંડ ભેળા થોડું દુધ રેડીને જરા જરા કરી બધા આટો તથા રવો મેળવી ઘટે તેમ દુધ નાખતાં જઈ ગાંગડા રાખવા નહી. અને દુધમાંથી અડધા પાથેરને આસરે જુડું રાખી તેમાં પેજલીફલોઅર અથવા સોદાને બરાબર ભેળી રાખવો અને બાકીનો ખીજો બધો સામાન ભિળીયા પછી છેલ્લે એ અડધો પાથેર દુધ સાથેનો પેજલીફલોઅર અથવા સોદાને બરાબર મેળવી દેવું. પણ એ મેળવણીને રાખવી નહી પણ વુર્તજ ફ્રીટર્સ બનાવવાં જોઈયે. તેટલા માટે મેળવણી તૈયાર થવા આવે તેટલાં મોટા ઈંડા પેણામાં પુરવું ઘી નાખી ધીમે બળતે કકડવા મુકવું અને માહેથી ઘણા ધુંમાડો નીકળેને તૈયાર થયલી મેળવણીમાંથી અડેક મોટો ચમચો ભરીને પેણામાં છુટી છુટી મેળવી અને હેડેનું પડ લાલ તળાવને ફેરવી નાંખી ખીજું પડ એમજ થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈને કલધ ભરેલી ચાળણીને એક તપેલીપર મેલીને તેમાં ફ્રીટર્સ મુકી એજ રીતે બધાં તળાં. મીઠાસ એછો લાગે તો ઈંડાં થાય પછી છુંદીને ચાળેલી ખાંડ ઉપર ભભરાવવી. આટો તથા રવો ભેગો લેવાને બદલે મીલનો ખીજાં નંબરનો ઘઉંનો ગગરો આટો અથવા ઘરનો દલ્લો ઘઉંનો આટો લેવા. એ ફ્રીટર્સનો ટેસ્ટ પ્લમકેકના જેવો લાગે છે.

ફ્રીટર્સ કસ્ટર્ડ.

સોજીં તાજીં દુધ શેર ગા, દુધની દેરીની કહણ ફીમ ભરેલી પાથેર ૧, તાજાં આખાં ધડાં ૨ તથા ૩ ની દાળો, છુંદણું જાયફળ ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ગા, ઘંદી નાના ચમચા ૨ થી ૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો, માખણ; ઘી; દલેલી ખાંડ તથા શાકરીયા ખાંડ એ સઘળું ખપ મુજબ.

ઈડાંની ત્રણ દાળમાં આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા મેળવી નીમક, કીમ, ઝૂંડી તથા જ્યક્ષ્ણ નાંખી મેળવણી બરાબર મીઠી થાય તેટલી શાકરીયા ખાંડ ભેળીને પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં છુંછ ડંડું થાયને દીશમાંથી આપ્તુંજ કાઢી ડાયમંડ આકારના નાના પતળા કટકા કાપવા અને એક ઇંડાંને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં દુધને બરાબર મેળવી ધાડા દુધપાક જેવી મેળવણી થાય તેટલો માહે આટો બરાબર ભેળવો અને એ મેળવણીમાં બધા કટકા યોળા પેણામાં ઘી કકડાવીને ચમચાવડે એકેક કટકો ઉંચકીને ઘીમાં છુટો છુટો મુકી એક પડ લાલ તળાને આંધરાંની ચમચથી કાઢી જરાવાર પછી ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

ક્રીટર્સ કીમ.

દરીની દુધની કીમ ભરેલી શેર ૦૧, ખાંડ તોળા ૫, બદામના નાનાં મકરૂન ૬, તાજાં ઇંડાં ૬ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, અડધા લીંચુની બારીક કાપેલી છાલ, ઘી તથા દલેલી ખાંડ ૫૫ મુજબ.

મકરૂનને છુંદવાં અને ઇંડાંની દાળ તથા સફેદીને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી તેમાં કીમ ભેળા મકરૂનનો લુકો, પાંચ તોળા ખાંડ તથા લીંચુની છાલ નાખી બધું એકરસ કરવું અને આમ્મિ વીવીધ વાંનીમાં ક્રીટર્સ ઇંડયન છાપેલાં છે. તે પ્રમાણે પેણામાં ઘી કકડાવીને તેજ રીતે આમ્મિ મેળવણીના ક્રીટર્સ તળાને ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

ક્રીટર્સ ખીમા ઇડાંનાં.

આમ્મિ વીવીધ વાંનીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં પેટીસ તથા પેનકેકમાં ભરવા માટે ખીમા બનાવવા લખેલો છે તે મુજબ પશુ ૦૧ સ્તલ છુંદેલા ખીમાનો મજાહનો તાપો ખાટો ગ્રેવી વગરનો પકાવી ગરમ મસાલો નાખી મીઠાસ પસંદ હોય તો માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળીને તૈયાર કરવો. મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો દોઢ તોળો આટાને એક રકાખીમાં નાખી તેમાં જરા દુધ ભેળીને ઘટ કરી માહે સેજખી ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી મરઘીનાં બે ઇંડાં ભાંજી સફેદીને એક સાફ કોરડી રકાખીમાં કાઢવી અને દાળને દુધમાં ભેળેલા આટામાં નાખી માહે સેજખી

ગાંગડો રહે નહી તેમ સારીકાની મેળવવું. ત્યાર બાદ વાટેહું નીમક સપાટ ભરેલી પોણી ચમચીને સફેદીમાં નાખી ખાવાના કાંટાવડે કફ ચઢાવવા માડવો અને અડધો કફ ચઢે ત્યારે ખીજાં માણસે તદ્દન સપાટ તળીયાંના જરા નાના પેણાને ચુલે ઇંગારપર મેલી તેમાં કઠણ ધી ઉપસેલો ભરેલો નાનો દોઢ ચમચો નાખવું અને સફેદીને ઘણું કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં આટો ભેળેલી દાળ નાખી ખુબ તરેહ બધું એકરસ કરવું. તેટલાં ધી ઇંગારપરજ બરાબર કફડીને માહેથી ધુંભાડો નીકળે ત્યારે મેળવણીમાંથી ઉપસેલો ભ લો નાનો એક ચમચો ભરીને નીચે હાથે હલવથી પેણામાં સરખું ગોળ રેડીને એજ રીતે ખીજા ત્રણ ચમચા ભરીને પેણામાં છુટી છુટી રેડવી, જેથી ચાર ક્રીટર્સ થશે. પછી તુર્તજ ખીમામાંથી ઉપસેલો ભરેલો નાનો અકેક ચમચો લઇને ક્રીટર્સની ચોરડુપરની ફરતી કીનારી જરા ખાલી રાખીને વચમાં ખીમા સગ્ગો પાંચરીને મુકી ઉપસેલો રહે નહી માટે ચમચાથી જરા દાબીને સરખો કાઢા પછી વગર થોભવે જલદીથી તેની ઉપર અકેક ચમચો ઇડાંની મેળવણી સફાઈથી બધે સરખી આવે અને કીનારીપથી હેઠે જાય નહી તેમ મુકવી અને હેઠેનું પડ શીકા બદામા રંગનું તળાયને ભાગે નહી તેમ સભાળથી નાના તવાયા થા ચમચાવડે ચારે ક્રીટર્સને ફેરવી નાખી ખીજું પડ એવુંજ તળાયને પાછું ફેરવવું. જેમ તળતાં ધી એાછું થયછું લાગે તો ખીજે ચુલે જરા ધીને બરાબર કફડાતીને અંદર તે રેડવું અને અવારનવાર ક્રીટર્સને ફેરવ્યા કરી ઇંગારેજ મળાઈનાં કકરાં લાલ થાયને ગરમગરમ ખાવાં. એ ક્રીટર્સ મળાઈનાં લાગે છે.

ક્રીટર્સ ગોસ્તનાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૮, માખણ નવટાંક, વાટેહું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી, ડોહડ ગોસ્ત તથા ધી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ડોહડ ગોસ્ત અથવા મરથી છાપેલું છે તે મુજબનાં ડોહડ ગોસ્તના અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. માખણને તાવીને તે તથા નીમકને આટામાં ભેળા તેમાં અડધો પાશર કુકાં પાણીને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી માહે જરાખી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ

ચઢાવી છેલ્લે માહે એ બેળીને એક કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી કઢાઈમાં પુરવું થી કકડારી માહેથી ધું માડો નીકળે ત્યારે ગોસ્તના અકેક કટકાને મેળવણીમાં બરાબર બોળીને કઢાઈમાં છુટાંછુટાં ફીટર્સ મુકી શીકાં લાલ યાયને આંધરાંની અમચથી કાઢવાં.

ફીટર્સ ધઉંના આટાનાં.

મીઠનો પહેલાં નંબરનો ધઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી તાજી દુધ શેર ૧, છુંદીને ચાળેલી બારીક ખાંડ શેર ૮, તાજાં ઇંડાં ૨.

ફીટર્સ ચોખાના આટાનાં નીચે છાપેલાં છે તે રીતે પણ ઉપર લખ્યો છે તેટલા સામાનની તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાં લખ્યા જેટલું પાંચ શેર થીને તેમજ કકડારીને આંમે મેળવણીનાં ફીટર્સ બનાવવાં. પણ પછી મેળવણી ઘટ થાય ત્યારે માહે બેળવા સારું તેમાં લખ્યું છે તેમ એને માટે પણ બીજી એક પાંચેર દુધ ફાલડું રાખવું. આંમે ફીટર્સ ખારાં બનાવવાં હોય તો ઉપર લખ્યા જેટલો નહી પણ પોણું રતલને પાંચ તોળા આટો લેવો અને ખાંડને બદલે વાટેલું નીમક દોઢ તોળો નાખીને મેળવણી તૈયાર કરવી. પણ એ બેઉ મેળવણીમાં નાળીયેરનું દુધ મુદલ લેવું નહી.

ફીટર્સ ચોખાના આટાનાં.

મીઠનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૧૧ ને તોળા ૫, સોજી થી શેર ૫, સોજાં મોટાં નાળીયેર ૨૧, તાજાં ઇંડાં ૬, સોજી ભેંસનું દુધ પાંચેર ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧૧.

આટાને મક્કમલનાં કપડાંથી ચાળવો. નાળીયેરને ખમણી પોણું શેર ડાંડાં પાણીમાંથી એક પાંચેર જેટલું તેમાં નાખી ચોળા ચોળીને પછી નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઈ બાકી રહેલાં પાણીને એજ પ્રમાણે બે વખત નાખી ચોળીને બધું દુધ કાઢી લઈ તેને કપડાંથી ગાળવું, પછી ઇંડાંને મોટી સુપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી એક બોલમાં રેડી તેમાં નીમક નાખી થોડું થોડું કરી નાળીયેરનું બધું દુધ બરાબર મેળવવું અને આટાને કલઈ ભરેલી ઉભા ધાટની તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી ઇંડાં સાથે ભેળેલું નાળીયેરનું દુધ સાફ હાથવડે સારીકાની બરાબર

મેળવી માહે સેજળી ખારીક ગાંગડો રાખવો નહી, ત્યારબાદ ત્રાંખાની કલધ ભરેલી ઘણી મોટી સાફ કોરડી કઢાઈને ચુલે બળને મેલી તેમાં બધું થી નાખી ફ્રીટર્સની સાંચો ટપાવવા માટે સાથેજ ધીમાં મુશી તેના ડાંડાને કઢાઈની કીનારીની ઉપર ટેકાવવો. ઉપરી બધી મેળવણીમાં એ કકડેલો સાંચો વારંવાર મુકયાથી તે બધીજ બંધાઈને ઘટ થાય છે અને તેમ થયાથી પછી મેળવણી સાંચાની ઉપર બરાબર વળગતી નથી, તેટલા માટે એક નાનાં સાંકડાં ઉભાં કપ યા કલધ ભરેલા એવાજ કાંસીયામાં ખપતી ખપતી થોડી મેળવણી નાખ્યા કરવી અને તે ખપવા આવે ત્યારે તેમાં બીજી ઉમેર્યાં કરવી. કકડવા મુકેલું થી ખુબ કકડીને કઢાઈમાંથી ધુંમોડો નીકળે ત્યારે ચુકામાં બળતું ઝોછું કરવું અને કઢાઈમાંના ટપેલા સાંચાનો હાથો પકડી ઉંચકીને અંદરથી ધીને કઢાઈમાં ટપકવા દઈને પુર્તજ પેત્રી કાંસીયામાંની મેળવણીમાં યોગવો. પણ સાંચાનાં ફૂલની ઉપરની બોરડુની બધી ફરતી કીનારી બધેથી એક સરખી એક ચોખ્ખા પુર ખાલી રહે તેમ યોગવો. કારણ સાંચો ઉપર મુધી યોગાય તો પછી સાંચાની ઉપરથી ફ્રીટર્સ ઉતરીને બાહેર નીકળી શકે નહી. માટે એમ સેજ અધુરો યોગી પુર્તજ ઉપર લખ્યા મુજબ ઉંચકી લઈ તેમાંથી મેળવણી ટપકે તેને કાંસીયામાંજ પડવા દેવી. કાંકે એ બધાં ટીપાં કઢાઈમાં એકઠાં થયાથી થી જલદી કાળું થઈ જાય છે. તેટલું છતાં પણ સેજ ટીપાં કઢાઈમાં પડે તો તે કકણ થાયને માહે રાખ્યા નહી પણ પુર્તજ આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખવાં. સાંચાને મેળવણીમાં મુકયા પછી ટીપાં ટપકયા બાદ કઢાઈમાંનાં થીમાં મુકવો. પણ સાંચાપરથી ફ્રીટર્સ જલદી ઉતારી કાઢવું નહી. કારણ તેમ કીધાથી તેની ફરતી કીનારી સીધી ઉભી રહેશે નહી પણ પંચરાઈને ફ્રીટર્સ પોહોળું થઈ જશે, તેમજ વક્ત્રી વધુ વખત સાંચાની ઉપર વચગેલું રહીનેજ તલાઈ જશે તો તેમ કકણ થયાથી પછી સાંચાની ઉપરથી સરીને ઉતરી પડશે નહી. તેટલા માટે કઢાઈમાં સાંચો મુકયા પછી એકથી દોઢ મીનીટ થાયને સાંચાનો હાથો પકડીને હલકે હાથે તેને જરા હલાવવો. જેમ કરતા ફૂલના આકારનું ફ્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી નીકળી પડશે. પણ કદાચ એમ નહી નીકળે તો પછી સાંચાના ઢાંડાને હેન્ડલમાંથી પકડીને કઢાઈની કીનારીની ઉપર જરા થોકવો અને ફ્રીટર્સ નીકળે કે પુર્તજ

સાંચાને પાછો કકડવા માટે કઢાઈમાં મુકી દેવો અને ઉપર મુજબ તે બરાબર ગરમ થાય ને ઝેજ રીતે બધાં ક્રીટર્સ બનાવવાં. પણ તેટલાં પેલાં પેણાંમાં તળાતાં ક્રીટર્સની ઉપર ધ્યાન રાખી તેનું હેકેનું પડ શીકું લાલ થાયને તવા યુનારાની સળાના આસરે સવા દોઢ ખીલસ જેટલા કટકાથી ફેરવી નાંખી ખીચું પડ ઝેવુંજ તળાયને તેના ખાંચામાં સળી ભાકીને ધીમાંથી કાઢીને કઢાઈની કીનારી આગલ જરા ઘણી રાખી માહે પચેલું ધી કાઢીને પછી એક સોજાં જોટાં બોયાં અથવા ચાળણીને એક તપેલી ઉપર મેલી તેમાં તળાયલાં ક્રીટર્સ મુકવાં. ઉપલી રીતે કાંસીયામાંની મેળવણીમાં પણ કકડેલો સાંચો વારંવાર મુંકયાથી તે જગ ઘટ થઇ જાય છે અને બરાબર થતાં નથી, તેટલા માટે સાત આઠ ક્રીટર્સ તળાય પછી પેલાં એક પાથેર ભેંસના દુધમાંથી એકથી બે ચમચી જેટલું કાંસીયાની મેળવણીમાં બરાબર ભેળવું; વધારે નાખવું નહી. કારણ વળી મેળવણી પતળા થઈ જાય તો તે સાંચા ઉપર બરાબર વળગે નહી અને કદાચ વળગે તોય ક્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી ઉતરી શકે નહી, અને ચુંથાઈ જાય, તેમજ ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કીનારીપરથી ઉપર લખ્યા મુજબ એક ચોખાપુર સાંચો અધુરો રેહશે નહી અને ઉપર સુધી આપેા બધોજ પુરઇ જશે તો પછી ક્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી કદીખી નીડળી શકશે નહી. માટે એ બધું તથા કાંસીયામાંની મેળવણી ઘટ થાય ત્યારે તેમાં ભેંસનું દુધ ભેળવાનું બરાબર ધ્યાન રાખીને કરતાં રહીને સંભાળથી ક્રીટર્સ બનાવવાં. નાળીયેરનું દુધ નાંખેલાં ક્રીટર્સ મળ્નહનાં ચોપડાં થાય છે, પણ એ દુધનાં પસંદ નહી હોય તો પછી નાળીયેરનાં દુધને બદલે સોજાં તાણું ભેંસનું દુધ એક લાઈને મેળવણી બનાવીને તેનાં ઉપલીજ રીતે ક્રીટર્સ કરવાં. પણ ઘટ થયલી મેળવણીને પાખી પતળા કરવા માટે ઉમેરવાનું ભેંસનું દુધ એક પાથેર જુડું ઉપર લપેલું છે તે તો તેજ પ્રમાણે ખીચું જુડુંજ રાખવું. બધું પાંચ શેર ધી કાંઈ અપહું નથી, એકથી સવા શેર જેટલુંજ ખાપે છે. પણ જો બે સાંચા હોય અને તે બેઉને કઢાઈમાં મુકતાં રહીને ક્રીટર્સ બનાવે તો એ કરતાં પણ ધી આંધું ખાપે. કાચની ચપટ બચની બરણીમાં ક્રીટર્સ ભર્યાથી ખીજે વીજે દીને પણ મળ્નહના લાગે છે, એ ક્રીટર્સના સાંચાની આકૃતી આઝે બીવીધ વાંનીનાં પહેલાં પાનાં ઉપર આપેલી છે તે

જેમને કોઈ પણ હુશીયાર લુહાડ બનાવી આપશે. એના આખાં કુલને ઘેરાવે આઠ ઇંચનો અને લાકડાંનો હાથો તથા તેની સાથનો લોહાનો સળીયો ખેડ મળીને અગીયાર ઇંચની લંબાઈ રાખવી. પણ કુલને સળીયાની સાથે જડી લેવું નહી, હેઠે ઉપર ખેડ તરફ આકી કરીને જરા હીલવું રાખવું. ક્રીટર્સ બનાવી રહ્યા પછી સાંચાંપર કાંઈ કગરસ વળગેલી હોય તે કાઢી થોઈ નુછી તદ્દન કોરડો કરીને પછી સાંચાનાં આખાં કુલ તથા સળીયાને જરા ઘી લગાડીને રાખ્યાથી કીટાતો નથી પણ મજાહનો લીસોજ રહે છે. એ ક્રીટર્સ કોલંબોમાં બનાવે છે અને ત્યાંનાં લોક એને કોકીસ કહે છે. ધડીયાલની કમાનના આકારના પેલાતી તૈયાર સાંચા પણ મલે છે.

ક્રીટર્સ પીચ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૦, માખણ તોળો ૧૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી; દલેલી ખાંડ; દુધ તથા સારી જાતનાં સોજાં પાકાં પીચ એ ચાર ચીજ ખપ મુજબ.

કોડીનોં વાસણમાં આટાને ચાળી તેમાં માખણ તથા નીમક મેળવી જરા જરા કરી દુધ ભેળીને આટાની મેળવણી ઘાડી કરવી. પછી આગે વીવીધ વાંનીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતે છાપેલી છે તે મુજબ પીચને છોલી ઉભા બજે કટકા કાપીને ફરીયા કાઢી નાખવા અને પેણા અથવા કઠાઈમાં મધ્યમ બળતે ઘીને બરાબર કકડાવી પીચના કટકાને આટાની મેળવણીમાં બેળીને કકરાં ક્રીટર્સ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને જરા વાર પછી દલેલી ખાંડ ઉપર પુરતી ભભરાવી.

ક્રીટર્સ પાંઉનાં.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ચાળેલો આટો રતલ ૧૦, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ૨ ઇંડાંની સફેદી, દલેલી ખાંડ; ઘી; દુધ; માખણ; પાંઉના ગરની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જદી કાતરીઓ તથા રાજખેરી યા બીજી કોઈ પણ સારી જાતની જામ એ સઘળું ખપ મુજબ.

કોડીનાં મોટાં યોલમાં પાંચ તોળા માખણને ઘુંટી નરમ કરી નીમક નાખી માહે જરા જરા કરી બધો આટો ભેળી થોડાં દુધને ગરમ કરી અપતું અપતું અંદર તે મેળવી મેળવણી ઘાડી કરી ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે નાખીને ખુબ તરેહ છુંટવું. પછી પાંઉની કાતરીઓને એક પડે માખણ લગાડી તેની ઉપર જામ ચોપડીને એ રીતે કાતરીઓ તૈયાર કરી જામ લગાડેલી ઘોરકુ પરથી બધે કાતરીઓને સાથે વળગાવી તેના સફાઇથી ડાયમંડ યા બીજા કોઇ પણ આકારના કટકા કાપવા અને પેણામાં ધી નાખી મધ્યમ બળતે મુકી કકડેને પાંઉના કાપેલા કટકાઓને આટાની મેળવણીમાં બોળીને શીકાં લાલ ફ્રીટર્સ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પ્લેટીંગ પેપર ઉપર મુકવાં અને ધી નીકળી જાયને ઉપર પુરતી પ્લાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ પાંઉનાં ૨ જાં.

પાંઉ ખમણવાની બ્રૅડથ્રેટર નામની ખમણી આવે છે તેનેથા ખમણેલું સફેદ પાંઉ દુધ ભરવાના પાથેરાથી ભરેલું પાથેર ૨, સોણું તાણું દુધ શેર ૦૧, સોણું પ્લાંડ રતલ ૦૧, કરંટ દરાખ તથા સોણું માખણ દરેક તોળા ૫, ખમણેલું જાયફળ ૧, તાજાં ઇડાં ૬, બ્રૅડી નાના ચમચા ૩, ધી; દલેલી પ્લાંડ તથા મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી થોઇ કોરડી કરીને ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંઠાવડે ખુબ તરેહ દોહવવાં. કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધને કકરો પાડી તેમાં ખમણેલું પાંઉ એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બરાબર મેળવીને તેમાં બધો સામાન ભેળી છેલ્લે થોડી થોડી કરી બધી દરાખ મેળવીને જો મેળવણી નરમ હોય તો જરા આટો ભેળીને ઘટ કરવી. સાર પાદ પેણામાં ધી નાખી મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવીને તેમાં અકેક મોટો ચમચો ભરી મેળવણીને છુટી છુટી મુકી ધીમી આંચે શીકાં લાલ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ચાળણીમાં મુકવાં અને ધી નીકળી જાયને ઉપર દલેલી પ્લાંડ ભભરાવવી. ગમે તો એ ફ્રીટર્સ વાઇન સાથે ખાવાં.

ફ્રીટર્સ ફ્રેંચ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ભાખરા ૨ જાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઈ તેમજ તૈયાર કરીને એક ઇંચના છડા લાગ

જેટલું પતળું વણી પતળી કીનારીનાં વાઘનાલાસની કીનારીવડે અથવા ખીસ્કીટ કટસંથી ગોળ ખીસ્કીટ કાપવી અને તેની વચમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી રાજબેરી યા સ્વેચ્છરી જામ મુકવી અથવા આએ વીવીધ વાંનીમાં પોળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન ભેળેલો માવો તૈયાર કરી તે એટલોજ મુકવો અને ખીસ્કીટની કીનારીની ઉપર પાણી ચોપડી ઉપર ખીજી ખીસ્કીટ મુકી ભેઉની કીનારી અકેક સાથે ચપટ વળગાવવી. પછી મોટી કઢાઈમાં પુરતું ઘી મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવીને તેમાં છુટાં છુટાં ફ્રીટર્સ મુકી શીકા બદામી રંગનાં કકરાં તળવાં. જે ખીમાનાં બનાવવાં હોય તો આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ મજાહનો તતરાવેલો પકાવી ખટાસ પુરતો વેલાતી સોસ ભેળવો અને એજ ખીજા ભાખરામાં ખારા ભાખરા બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે આટો બાંધીને તેજ રીતે એ આટાને એટલુંજ પતળું વણી ઉપર મુજબ ખીસ્કીટ કાપીને તેમાં ખીમો ભરી ઉપર ખીજી ખીસ્કીટ વળગાવીને એજ રીતે તળવાં.

ફ્રીટર્સ બદામનાં.

સોજી નવી બદામની ખીજ રતલ ૦૮, દુધની દેરીની કીમ ભરેલી શેર ૦૧૧, છુદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયકજ તોળો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, ભીના ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો; દહેલી ખાંડ તથા ઘણું સોજો ગોલાખ અથ મુજબ.

બદામને છેલ્લી જરા ગોલાખ નાખીને ઘણીજ ખારીક પીસ્વી અને ઇંડાં ભાંજી દાળને ખાવાનાં કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફેદીને કઢણ કક ચઢાવી બધો સામાન ભેળી ભજ્યાંની મેળવણી થાય તેટલો માહે આટો ભેળી ઘટ કરીને બધુ બરાબર એકરસ કરવું. પછી પેણામાં પુરતું ઘી નાખી મધ્યમ બળતે કકડાવી, માહે અકેક નાનો ચમચો ભરીને મેળવણીને છુટ્ટી છુટ્ટી મુકી ધીમી આંચ રાખી બેઉ પડ શીકાં લાલ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ચાળણીમાં મુકવાં અને જરાવાર પછી ઉપર ઘણી પુરતી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ રવાનાં.

સોજો ઝીણો સફેદ રવા તથા છુદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, નવી બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫,

માખણુ નવટાંક, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૦ા તથા બયફળ તોળો ૦ા, સોળું કુધ શેર ૧ા, તાબાં ઇડાં ૪, ઘણો સોળે ગોલાખ નાના ચમચા ૫, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૨, ઘી ખપ મુજબ.

અદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલનાતી રીત આઝે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ અદામ પસ્તાંને ડાલીને બારીક છુંદવું અથવા પીસ્તું. ઇડાંની ઢાળને ખાવાના કોરાચી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રવો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું કુધ બરાબર મેળવી ધીમે બળને મેલીને ઘુંટ્યા કરવું અને ઘણું કઠણ થાયને ઉતારી ડુંડું થાયને માહે એકેક પછી અધો સામાન મેળવી છેદલે સફેદી મેળવી અને કઠાઈમાં કુબણું ધી કકડવી મેળવણીના નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેને દામીને જરા ચપટા કરી પેણામાં છુટા છુટા મુકી ધીમી આંચે લાલ તળવા. ગમે તો મેળવણીની અંદર ખાંડ ભેળવી નહી પણુ તેનો જુદા ઘાડો શીરો કરી તેમાં એક લીંબુનો રસ ભેળી ક્રીટર્સ તળાય પછી કાઢીને તેની ઉપર ઝે શીરો રેડવો. ગમે તો આરેંજના વેલાતી મુકા મુરખ્યાના અચવા શીરા વગરના ફેરીના મુરખ્યાના ઝીણા કટકા પાંચ તોળાને મેળવણીની અંદર મેળીને પછી ક્રીટર્સ બનાવવાં.

ક્રીટર્સ સપરચનના.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ચાળેલો રતલ ૦ા, સારી જતનાં રવાદાર સપરચનને છોલી અંદરનો ગાંઠ કાપી કાઢવા પછી બાકી નકી રેહ તેનો ઘણોજ બારીક બુકો કાપી તે તોળેલો શેર ૦ા, ખાંડ શેર ૦ા, માખણુ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, તાબાં ઇડાં ૨, સોળું કુધ પાશેર ૧, ખમીર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઘી તથા સાટા માટે ખીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળા કોડીનાં માટાં ચોલમાં નાખી તેમાં ખમીર અને પછી કુધ બરાબર મેળવીને ઉંદ્રવાળી જગ્યામાં સાત આઠ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી તેમાં બાકીનો અધો સામાન સારીકાતી એકરસ કરીને મેળવણીના ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી હથેલીપર પુરતો સાટો નાખીને વચમાંથી ૦ા ઇંચ જેટલા ઉપસેલા અને કીનારી

પરથી ધણાંજ પતળા પેંડાનાં આકારનાં ક્રીટર્સ થાપી કઢાઈમાં ડુબવું થી કકડીને પછી ધીમે બળતે લાલ તળા કાઢી કોઈ પણ જાતની જામ, લીંચુનો રસ, ખાંડ અથવા માખણ સાથે ખાવાં.

ક્રીટર્સ સેહેલાં.

સોજ ખાંડ ચેર ગા, મીઝનો પેહલાં નાંખરનો ઘઉંનો આટો સતલ ગ, મીઝનો પેહલાં નાંખરનો બારીડ રવો તથા નવી બદામની બીજ દરેક તોળા ૫, છુદેલી એળચી તોળા ગ તથા જયફળ વાલ ૫ (એઆની ભાર,) સોજું કુધ પાશેર ૧૫, વેનીલા ઍસેન્સ અમચી ૧, ગોલાબનું ઍસેન્સ ટીપાં ૮, ધી અપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. ખાંડનો આસવાળો શીરો કરી નાની કલધવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં બેઉ ઍસેન્સ ભેળવું. આટા તથા રવાને આળી તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક અમચો ધી ભેળી કલધી ભરેલી તપેલીમાં નાખી સેજખી ગાંગડો રેહ નહી તેમ માહે જરા જરા કરી અધું કુધ બરાબર મેળવીને પછી બદામ, એળચી તથા જયફળ ભેળવું, ત્યાર બાદ કઢાઈમાં ધીમે બળતે પુરવું થી કકડાવી માહેથી ધુમાંડો નીકળેને તેમાં એક અમચી ભરીને મેળવણી છેટે છેટે નાખી અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની અમચથી કાઢીને શીરામાં મુકી શીરા પીયેને ક્રીટર્સ કાઢવાં. એ ક્રીટર્સ બનાવવાને સેહેલ પડે છે અને સારાં લાગે છે.

કુટ કીમ.

ભેળ વગરનું ચોખ્ખું તાજું કુધ ચેર ૨, સોજ ખાંડ ચેર ગા, તાજું ઇંડાં ૮, તીનના ગોળ દાખડામાં શીરા સાથે ભરેલી વેલાતી કુટ જેવાં કે પીચ, એપ્રીકોટ, રાજબેરી અને એવીજ બીજી કુટ આવે છે તેવી કોઈ પણ સારી જાતની કુટનો નવો દાખડો ૧, વેનીલા ઍસેન્સની નાની સીસી ૧.

ઇંડાંને લાંબુ ખુબ તરેહ દોહવીને તદન પતળાં કરવાં. પછી કલધ ભરેલા પાટીયામાં દુધને ગાળીને ચુલે મુકી એક કકરો પડેને ખાંડમાંના કચરો કાઢી સોજ કરી માહે તે ભેળીને બીજા ત્રણ કકરા આવે ત્યારે ઉતારીને એક માણસે ઝીણી ધારે આંદર દોહવેલાં ઇંડાં રેડવાં અને બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર મોઢા અમચાવડે તેને

દુધમાં સારીકાની મેળવીને પછી પાછું ચુલે મુલું અને ઘણું ઘાડે।
 દુધપાક હોય તેવું થાયને ઉતારી ઠંડાં પાણીથી ભરેલી કથરોટ યા
 ખુનઆમાં મુકવું અને તદન ઠંડું થાયને એ મેળવણીમાં પુરતે।
 ટેસ્ટ લાગે તેટલું અપતું અપતું ઘટે તેટલું વેનીલા ભેળાને તૈયાર
 રાખવું. પછી ખાવાની થોડા કલાક આગમય આગે વીવીધ વાંનીમાં
 આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના
 સાંચામાં દુધવાળા મેળવણી ભરીને તબમાં નીમક તથા આઇસમાં
 મુકવું. પણ તેમાં એને જમાવવું નથી માટે સાંચાને ફેરવવો નહી
 પણ મેળવણી એકદમ ઘણીજ ઠંડી થાય ત્યાં સુધી સાંચામાંજ
 રાખવું. પણ એ રીતે આગે મેળવણી ઠંડી થાય તે અરસામાં
 ફુટવાળા પેક દાખડાની અંદરનું ઠંડું થવા માટે દાખડાને ઉખેડ્યા
 વગર એમજ એક તપેલીમાં આઇસ તથા નીમક સાથે મુકવો અને
 એ તથા દુધની મેળવણી ભેઉ તદનજ ઠંડું થાય ત્યારે દાખડાને
 ગુઝીને પછી તીનકટરવડે ઢાંકણ કાપી કાઢીને અંદરની ફુટને થીરા
 સાથેજ એક બોલમાં ખાલી કરી દુધની મેળવણીને ખીજાં વાસણમાં
 કાઢવી, બેઉને ભેળવું નહી. પછી ટેસ્ટ મુજબ લખેને બેઉને સાથે
 ખાવું. ઉપર લખ્યા મુજબનો આઇસક્રીમનો સાંચો નહી હોય તો
 પછી એક એલ્યુમીનયમની હેલા ઘાટની ઉંડી તપેલીમાં દુધવાળા
 મેળવણી ભરીને તેની ઉપર ચપટ રકાબી મુકીને ખીજા મોટી તપેલીમાં
 આઇસ તથા નીમક સાથે ઠંડું થવા માટે મુકવું.

ફુટ ક્રીમ ૨ જી.

સોજું તાજું દુધ તથા ફરીની દુધની ક્રીમ ભરેલું દરેક શેર
 બા, સોજાં મોટાં તાજાં પાકાં અંજીર, સોજાં મોટાં પાકાં પીચ
 તથા ખાંડ દરેક રતલ બા, તાજાં ૨ છડાંની સફેદી.

અંજીર તથા પીચને છાલી છેલ્લાંમાંથી ઠરીયા કાઢી એ બેઉને
 ઘણુંજ ખારીક કાપવું. દુધને એક કકરો પાડી ઉતારીને ઉપર મલાઇ
 બંધાય નહી માટે ઠંડું થાય ત્યાં સીધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો.
 પછી છડાંની સફેદીને કણ કણ ચઢાવી બધા સામાનને સારીકાની
 મેળવી એકરસ કરી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં
 લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને આઇસમાં જમાવવું.

કુટ તથા તરકારી પ્રીજીવ કેમ કરવું.

કુટ તથા તરકારીને ઝાડ ઉપરથી તોડી તરકારી હોય તેને તુર્તજ પત્રાંના સાફ દાખડાઓમાં એમજ ભરવી, પણ કુટ હોય તેને તો સોજા રૂની સાથે દાખડાઓમાં મુકીને પછી બાંકણાંને દાખડાઓ સાથે રાજમ લગાડીને પેક કરવા. ત્યાર બાદ એ દાખડાઓનાં મથાલાં ઉપર એક બાગીક આંધર પાડીને ત્રાંખાના વાસણમાં પાણી ભરી તેમાં કુટ યા તરકારીના દાખડાઓ મુકવા. પણ પેલાં આંધરાંમાંથી દબામાં પાણી ભરાય નહીં તેટલું ઓછું રાખવું. તે પછી વાસણને ધોમી આંચે બે કલાક ચુલે રાખ્યા પછી ઉતારીને દબાની ઉપરના પેલા છેડને કલ્લ લગાડી બંધ કરી લંબને પછી પાણીમાંથી કાઢવા. જેમ કીધાથી દબાઓમાં ઓકસીજન લાગુ થયાથી તેમાંની વસ્તુ બીગડયા વગર લાંબા દીવસો રહી શકશે.

કુટ પુડીંગ.

સોજા પાકા સ્વૉર્સરી રતલ ૧૫, સોજા ખાંડ રતલ ૧૫ ને તોળા ૮, એક દીવસનાં વાસી સફેદ પાંઉના ગરની બા ઇંચ કરતાં પણ પતળા કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૧૫, બ્રાઉન એન્ડ પેલસનને કૉનફ્લોઅર તોળા ૧૫, સોજું તાજું દુધ ચેર ૧૫, તાજાં ઇંડાં ૩, વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, માખણ ૫૫ મુજબ.

સ્વૉર્સરીનાં ડીયકાં કાઢીને સોજા ધોવી અને એક પાથર પાણીમાં દોઢ રતલ ખાંડ પીગળાવી તદન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ગાળાને ચુલે મુકી વાસવાળો શીરો કરીને માહે સ્વૉર્સરી નાખી જરા વાસવાલા સીરા સાથેનો મુરખ્ખો થાયને ઉતારવો. ઘણો ટાઇટ કરવો નહીં. પછી એ બધું તથા પાંઉની કાતરીઓ સમાય તેટલાં એક ઉંડાં બોલને પુરવું માખણ લગાડીને પળી પાંઉની કાતરીઓને સજાઈથી બોલમાંનાં માખણને અગાડીને મુકવી અને તેની આંદર હેઠે શીરા સાથેજ મુરખ્ખાનું એક પડ મુકીને પછી પાંઉનું પડ કરી એ રીતે આખું બોલ ભરીને છેક ઉપર પાંઉનું પડ મુકવું. ત્યાર બાદ એ બોલની આંદર ખેસ્ટી આવે તેવી એક છાત્રકી રકામી યા છાલકી સોસરને પુડીંગની ઉપર ઉલટી મુકીને તેની ઉપર છ સાત રતલનો વજન મેલી આરેક કલાક મુકી પુડીંગને દાખી રાખવું. તે અરસામાં એક કલ્લવાલા તપેલીમાં

કૌર્તફલોઅરને જરા દુધમાં બરાબર કાળવીને પછી માહે બધું દુધ મેલવી પેલી બાકી રહેલી આઠ તોળા ખાંડ નાખી છડાને ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહવીને તે બેળી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને જરા ઘાડું જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને ટેસ્ટ પુરવું વંનીલા બેલી ગમે તો એ દુધપાકને આમ્રસમાં ઠંડો કરેલા, તેમ કીચેલા વધારે સારો લાગશે. પછી પુડીંગને દાખી રાખ્યાને ચાર કલાક થાયને ઉપરની રકાળી કાઢી નાખીને પછી પુડીંગ ચુંચાય નહી તેમ સંભાળથી છરીવડે બેલથી અલચું કરીને ઉંડાં પુડીંગ દીશમાં ઉલટાવીને આખું કાઢી તેની ઉપર થોડો થોડો કરી બધો દુધપાક પચાવીને રેડવો અને છેલ્લે જે બાકી રહે તેને દીશમાં નામવો. સ્ટ્રૉબેરીને બદલે સોજાં પાકાં લાલ પીચ અથવા અંજીરને છોલી પીચનાં બે ફાડચાં કરી માહેથી ફરીયા કાઢવા અને એ બેમાંનું જે એક હોય તે દોઢ રતલ લઈને તેનો સ્ટ્રૉબેરીની કાની મુરખ્ખો કરવો. પણ પીચનો મુરખ્ખો બનાવવી પેળા કાઢી નાખેલા ફરીયા અંદર પાછા નાખવા અને મુરખ્ખો તૈયાર થવા પછી તે માહેથી કાઢી નાખવા.

ફુટ સેલેડ.

તાજી રાજબેરી, સ્ટ્રૉબેરી, છોલેલાં સોજાં પાકાં અંજીરના કટકા, છોલીને ફરીયા કાઢી નાખેલાં લાલ પીચના કટકા, છોલી ફરીયા કાઢી નાખીને બધે ફાડચાં કીચેલાં ગ્રીનગેજ, છોલી બરાબર આંખ કાપી કાઢીને ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના કટકા કાપેલું સોજી રસદાર અનેનાસ, છોલીને ફરીયા કાઢેલી કાળા તાજી દરાખ અથવા છોલીને ફરીયા કાઢેલી લીલી દરાખ, મીઠા સંત્રાનો, સોજાં પપેનાસનો. તથા ગાસંખીનો ગર એ સઘળા ફુટમાંથી જેટલી જાતની મળી શકે તે સઘળી સરખે વજને બધી મળીને બે રતલ લઈને બધી સાથે બેળવી અને જલદી હુંદેલી લોફ શુગર અથવા સોજી શાકરીયા ખાંડ લઈ એ બધી ફુટને ખીલોરનાં સેલેડ બેલ યા ખીલોરનાં ઉંડાં દીશમાં પડેપડ ખાંડ નાખીને ભરી બે કલાક રાખવું. ત્યાર બાદ તેની ઉપર શેરી એક વાઇનગ્લાસ, ઍડી અડધું વાઇનગ્લાસ તથા નોદરો એક લીફગ્લાસ બેળીને બધું રેડી છોલેલી બહામની ઘણીજ બારીક કાપેલી સ્લાઇસ પાંચ

તોળા નાખી બીજો એક કલાક રાખ્યા બાદ સ્પંજકેકની સ્લાઈસને ભટ્ટીમાં કકરી લુંછને તે તથા વીહીપડ કીમ સાથે ખાવું અથવા અમથું ખાવું. દારૂ પસંદ નહી હોય તો તે ઝાંછો નાખી તેને બદલે ઘણો સોજો ગોલાખ થોડો નાખવો. શેષ હોય તો સારી જાતનાં પાકાં કેળાંને છોલી તેના ઘણાંજ બારીક વેફર જેવી સ્લાઈસ કાપીને તે પણ ઉંટ ભેગી નાખવી. કુટ ભરેલાં બોલને આઈસમાં મુકીને ઠંડું કીધેલું વધારે સારૂ લાગશે.

કુંભેટી.

સોજાં છરેલા ઘઉં રતલ ૧૦૦, ખાંડ શેર ૧૦૦, મોટી મુકી અંચુરી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૫૦, સોજાં તાજાં દુધ શેર ૨, છુંદેલી ઝેળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧૦૦.

મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢવા અને કરંટ સાથે અને ઘોષ સોજા કરીને કોરડી કરવી. ઘઉંને મોટાં કલક ભરેલાં તપેલામાં પુરતાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે જળને મુકવા અને ચરીને બરાબર નરમ થાયને અંદર પાણી હોય તે કાઢી નાખી દુધ, ખાંડ તથા બધી દરાખ ભેળી પાણી ચુલે મુકવું અને અવારનવાર છુંદેયા કરી કઢણુ થતા આવે ને ઉતારી ઝેળચી જાયફળ ભેળાને દીશમાં કાઢવું. મરજી પડે તો ટેસ્ટ મુજબ ઘણો સોજો ગોલાખ ભેળવો.

ફ્રેંચ રોલ.

આજે વીવીધ વાંતીમાં દીનર અથવા બ્રેક ફાસ્ટ રોલ છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઈ તેજ રીતે તૈયાર કરવો, પણ તેનાં કરતાં એ આટો કઢણુ આંધવો. પછી તેના આકાર લાગ કરીને તેના લખાયા જદા ગોળ વીચ જેવાં રોલ કરવાં અથવા અડધી ઈંચ જદાં થાપીને તેને વીટાળાને વીટો કરીને રોલ બનાવવાં. ત્યાર બાદ એ રોલને જુવવાનાં પત્રાં ઉપર ત્રણ ઈંચને અંતરે બધાં મુકી દીનર રોલમાં લખ્યા મુજબ ખમીર ચઢવા માટે રાખ્યા બાદ ભટ્ટીમાં મુકવાં અને જુવધને તૈયાર થવા આવે ને તાજાં છુંડાંને દાહવી રોલની ઉપર ચોપડીને પછી પાછાં ભટ્ટીમાં મુકી તૈયાર થાયને કાઢવા.

ફ્રેચ રોલપર ઇડાં.

પદરખાનામાં બનાવેલાં ફ્રેચ રોલ તૈયાર મલે છે તેવાં પણ સોદાવોટરનાં નાનાં તંબલરના જેટલુંજ ગાટું ખાસ કરાવીને એક રોલ લેવું અને તેની અડધી ધંચ બની પાંચ સ્લાઇસ કાપી તે દરેકની વચમાંનું જરા પાઉ કાતરીને દાઢીયાં જેટલા સરખો ગોળ ગાળો કરવો. તે પછી એ કાતરીઓને ધીમાં ફીકી લાલ તળા સફેદ કોરાં કાગજ ઉપર મુકવી. ત્યાર બાદ એક તદન સપાટ ખાંચા વગરનાં તળાયાંની ત્રાંખાની તદન કલધ ભરેલી થાળામાં એ કાતરીઓને ગોડવીને મુકી દરેકના ગાળામાં અકેક તાજું ઇડું ભાંજ તેની ઉપર જરા નીમક ભભરાવીને તેની ઉપર જરા માખણુ યા કીમ મેલવી અને કાતરીઓની હેઠેથી ઇડું નીકળી નહી પડે તેમ સંભાળથી હલાવ્યા વગર થાળાને ડાંચકીને ભટ્ટીમાં મુકી અથવા ચુકા ઉપર મુકીને થાળાની ઉપર બીજું ઢાંકણ ઢાકવું અને તેની ઉપર તેમજ થાળાની હેઠે છુટા છુટા ઇંચાર મુકી સફેદી બંધાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવાં. ગમે તો મજાહનાં ખાટો તીખો સુકો પકાવેલો ખીમો અથવા મસાલાની યા ખારી સુકી રાંધેલી ઝીણી ચણીયા બોટીને કાતરીઓને થાલીમાં મુક્યા પછી તેની કીનારીની ઉપર એનું ફરતું પતણું જેવું પડ મુકાને પછી વચમાંના ગાલામાં ઇડાં ભાંજને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ભટ્ટી યા ચુલાની ઉપર બનાવવાં.

ફલુમરી ઘઉંની.

સોજ ખંડવા ઘઉં રતલ ૦૧૧, ખાંડ રતલ ૧, કરંટ દરાખ રતલ ૦૧, છુદેલી એળચી તોળો ૦૧૧ તથા જાયફળ તોળો ૦૧, સોજું કુધ શેર ૨, તાજું ૪ ઇડાંની ઘળ.

ઘઉંને ચુંટી સોજ ધોઈ બધાં છલાંને ઉકેલીને કાઢી નાખી માટીનું સોજું વાસણુ હોય તો તેમાં અને તે નહીં હોય તો પછી તદન કલધ ભરેલી તપેનામા પુરતાં પાણી સાથે ઘઉંને ઢાંકીને ધીમે બળતે મુક્યા અને પાણી સુકાય તો માહે બીજું ગરમ પાણી રેડ્યા કરી તદન નરમ થાયને ઉતારી અંદર પાણી હોય તો તે કાઢી નાંખી સુકા કરી માહે પાણુએશર કુધ, ખાંડ તથા દરાખ ભિળી પાછું ધીમે બળતે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઇડાંની ઘળને ખાનાના કાંચથી સારીકાની દોહવીને બાકી રહેલાં એક પાથેર

દુધમાં મેળવીને તે ભેળા પાછું ચુલે મુકી ધુંટીને ઘટ થાયને ઉતારી
એળચી બચકળ નાખવું. મીઠાસ આછો લાગે તો ખીજ છુદેલી
ખાંડ માહે નાખવી. ગમે તો ટેસ્ત મુજબ ઘણો સોજો ગોલાખ
પણ નાખવો.

ફલુમરી ચીનાઈ સફેદ ધાસની.

સોજ ખાંડ શેર ૦૧, ભીના ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પહેલા
નંખરનો ચોખ્ખાનો આટો તોળા ૭, ઝુટીનું ચીનાઈ સફેદ ધાસ તોળો
૧, સોજી દુધ શેર ૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૪, વેનીલા
એસેન્સ ચમચી ૧.

ધાસને સોજી ઘોઘ એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે ધીમે
બળતે મુકી ધાસ પીગળેને ગરમ રાખ્યા માટે થોડા ઇંગાર ઉપર રાખવું.
દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઘ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાંખી તેમાં
એ દુધ જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી રોજખી ગાંગડો
રાખવો નહી. પછી ધગધગતે ઇંગારે મેલી ધુંટયા કરી બરાબર
કકડેને પીગળાવેલું ધાસ ભેળીને ધુંટયા કરવું અને કહણુ થાયને
ઉતારી ગોલાખ તથા વેનીલા મેળવી ભીનવેલાં મોહડમાં ભરી બંધાયને
કાંઠવું ગમે તો મોહડને આઠસમાં મુકીને ઠંડું કરવું.

ફલુમરી ચોખ્ખાના આટાની.

સોજ ખાંડ શેર ૦૧, ધાયલા ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પહેલા
નંખરનો ચોખ્ખાનો આટો રતલ ૦૧, સોજી દુધ શેર ૦૧૧, લીંચુ ૧
ની બારીક કાપેલી છાલ.

કલઘ ભરેલી તપેલીમાં જરા દુધમાં આટાને બરાબર મેળવવો
અને બાકીનાં દુધને કકરો પાડીને એ આટામાં જરા જરા કરી બધું
મેળવી ખાંડ તથા છાલ નાખી ચુલે ધીમે બળતે ધુંટી ઘટ થાયને
ઉતારી ભીનવેલાં મોહડમાં ભરી કહણુ થાયને કાઢીને આઠે વીવીધ
વાંતીમાં પતળાં કસ્ટર તથા કીમ છાપેલી છે તે કોઈ પણ બનાવીને
ઉપર રેડવું. ગમે તો મેળવણી ઘટ થાય પછી માહે ટેસ્ત મુજબ
થોડો સોજો ગોલાખ ભેળીને પછી ઉતારવું.

ફલુમરી ચોખ્ખાના આટાની ૨ જી.

સોજ ખાંડ શેર ૦૧, ભીના ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પહેલા
નંખરનો ચોખ્ખાનો આટો રતલ ૦૧, સોજી દુધ શેર ૧, સોજી

ઝીલું આઈસીનગ્લાસ તોળો ૧૧, ઝૂંડી નાના ચમચા ૨, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૧૫, રંગ આઈસક્રીમનો ૫૫ મુજબ.

આટાને ચાળીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવવી ખાંડ તથા આઈસીનગ્લાસ નાખી ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવવો અને આઈસીનગ્લાસ તદન પીગળે અને મેળવણી કઠણ થાયને ઉતારી ઍસેન્સ તથા ઝૂંડી ભેળા એ મેળવણીમાંથી અડધીને બીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરવી અને બાકીની અડધીમાં રંગ આઈસક્રીમનો આગે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલો છે તે રંગ મેળવણી શીકી લાલ થાય તેટલો થોડો ભેળીને ગરમ રાખવા માટે સેજ તાપ આગલ મુકવી અને મોલ્ડમાં ભરેલી સફેદ મેળવણી બંધાયને તેની ઉપર એ રંગીન રેડીને મોલ્ડને ઠંડાં પાણીમાં અને ગમે તો આઈસમાં મુકવું અને બંધાય પછી મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં ઘોળીને ઘુર્તજ કાઢી લઇને પછી ઉલટાવીને માહેથી કાઢવું.

ફલુમરી ફ્રેચ.

દરીની દુધની કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, સોળું બારીક આઈસીનગ્લાસ તોળા ૨૧, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧૧, સોળે ગોલાબ નાના ચમચા ૨.

તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં કીમ તથા આઈસીનગ્લાસ નાખી ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને બધું બરાબર પીગળેને ખાંડ મેળવીને ઉતારી ઍસેન્સ તથા ગોલાબ ભેળી બીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. મોલ્ડ આઈસમાં મુકીને ઠંડું કીધેલું વધારે સાફ લાગશે. ગોલાબને બદલે ગમે તો વેનીલામાં ગોલાબનાં ઍસેન્સનાં પાંચ ટીપાં ભેળવાં.

ફાકી ઝાડો બંધ કરવાની.

એળચી તોળો ૦૧, નાનું જાયફળ ૦૧, નવી વરીયાલી; ખસખસ તથા ચીનાઈ ખરી શાકર દરેક નવટાંક, દાડમની સુકી છાલ; સુંક તથા નવા ધાણા દરેક તોળો ૦૧.

એળચીને છલટાં સાથે આખીજ ઠીકરાં ઉપર કાળા જેવી છુંદીને બારીક આટા જેવી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળતી અને બાંજો

અથે સામાન પણ એમજ જુદો જુદો રતાસપર ભુંજને ગરમ ગરમનેજ છુંદીને ચાળવો. પણ ખસખસને અમથીજ છુંદવી, એને ચાળવી નહી. શાકરને પણ બારીક છુંદીને ચાળવી. પછી અથે સામાન ભિળાને કાચના બુચની પોહોળાં મોઢાંની સીસીમાં ભરી મુકવી અને અપેર રાતવું ભોજન લીધા પછી ઉપસેલી ભરેલી અકેક ચમચી ભરીને એ ફાફી ખાવી. એનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે અને ચાલુ ઝાડાને તેમજ મરડાને પણ ફાયદો થાય છે. માગુસ્તાનની સુકી છાલ હોય તો તે પણ ૦૧ તોળાને ઉપર મુજબ ભુંજ છુંદીને ખીજ સામાનમાં ભળવી.

ફાફી મરડાની ઇંદરજવની.

થોડાં સોજાં ઇંદરજવને સાક ફરી ઇંદરજ ઠીકરાં ઉપર મુકી સફેદ ફોરાં કાગળનો ડુચો ફરી તે વડે ફેરવ ફેરવ ફરી જરા સેકાયને ઉતારીને એક રકાખીમાં કાઢી બેઉ હાથની ઉચેલીવડે ચોળીને છલાં નીચે તેને ઉકણીને અધાં કાઢી નાખીને સોજ ખલમાં બારીક આઠઃ જેવાં છુંદવાં અને સખત મરડો થયલો હોય તો ઝાડામાં લોહી પડતું હોય ત્યારે દીવસમાં બેથી ત્રણ વખત એ છુંદેલાં ઇંદરજવ એક ચમચી લઈ તેમાં છુંદેલી ચીતાઈ ખરી શાકર બે ચમચી મેળવીને એ ફાફીને પછી ઉપરથી ઠંડું પાણી પીવું. એ ફાફીથી બે ત્રણ દીવસમાંજ ફાયદો થાય છે.

ફાફી મરડાની ખસખસના પોસની.

તદન સોજાં મોઢાં ખસખસનાં પોસ પાંચ લેવાં અને સોજ પાંચ તોળા એળચી લેવી અને એ બેઉને જુડું જુડું ઠીકરાંની ઉપર મેલી ફેરવ ફેરવ કરીને મજાહતું લાલ ભુંજ સોજ પીતળની ખલમાં બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી જડું વથે તેને પાછું છુંદીને ચાળીયા કરી છેલ્લે સેજ રહે તે ફેંકી દેવું. પછી એક શર ચીતાઈ ખરી શાકરને છુંદી એમજ ચાળીને અધું સાથે બરાબર મેળવી કાચના ચપટ બુચની બરણીમાં ભરવું અને સખત મરડા ઉપર એ ફાફી સહતાર સાંજ અકેક નાનો ચમચો નરીને લઈને પછી ઉપરથી થોડું ઠંડું પાણી પીવું. એ ફાફીયા મરડાને ઘણું જલદી ફાયદો થાય છે.

ફાકી શાકર એળચીની.

સોજી નવી કાગડી એળચી એક તોળો લેવી અને સાફ ઠીકરાંને ચુલા ઉપર ધીમે બળતે મેલી તેની ઉપર છલટાં સાથેજ આખી નાખી સફેદ કોરાં કાગળના ડુઆથી અથવા નાની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બધી એળચી એક સરખી ઘણાજ ઘેરા કોરી કલરની ભુંજાયને ઉતારી પીતળની સાફ ખલમાં છલટાં સુધાંજ ઘણી બારીક પાઉર જેવી છુંદી ઘણીજ બારીક તારની ચાળણીથી ચાળી બહુ વધે તેને પાછું એમજ : છુંદીને ચાળવું. તે પછી દસ તોળા સ્ત્રીનાં બરી શાકરને પણ એળચીની કાની છુંદી ચાળીને બેઉ જુદી જુદી બરણીમાં ભરી મુકવું. જે માણસનો કોથો નબલો હોય અને ખાનું બરાબર હજમ થતું નહીં હોય તેને બપોર રાતનું ભોજન લીધા પછી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ સાથે સપાટ ભરેલી એક ચમચી એળચી ભિલીને ફાકી લેવી. તેથી ખાનું હજમ થાય છે અને કોથો પણ કમજર રહે છે. બરાબર ફેર પડે પછી ફાકી ઓછી લેવી અને જરૂર નહીં હોય તો પછી બંધ કરવી. એનેથી ફાયદો થાય છે.

ફાલુડો કૌર્નફલોઅરનો.

Brown & Polson's કૌર્નફલોઅર તોળા ૭, સોજી ખાંડ શેર ૦૧, રાખબરીનાં વેલાતી સીરપના જેવા લાલ રંગનું નહીં પણ શાકરના શીરાનાં જેવા રંગનું મજાહતું ઘણું સોજી ગોલાબનું ગામડી શરબટ આવે છે તેવું પાઈટ ૧૧, સોજી બેંસનું દુધ પાશેર ૦૧, સબજનાં (તુકમરીનાં) ઝીણાં નહીં પણ મજાહનાં મોટાં ખીયાં ચુંદેલાં તોળા ૧.

પહેલે થોડા પાણીને 'કકડાવી ઠંડું' પડેને કપડાંથી ગાળીને તૈયાર રાખવું અને તેમાંથી એક પાશેર ભરીને પાણીમાં સબજનાં ખીયાંને દાઢેક કલાક ભીનવી રાખ્યાં. પછી એક તદન કલકલ ભરેલી ઉમા ઘાટની સાંકડી પણ ઉંડી તપેલીમાં ઉપલું ગાળેલું ઠંડું પાણી દાઢ શેર એટલે દાઢ બાટલી રેડીને તેમાં પહેલે એક પાઈટ નેટલું શરબટ રેડીને આખી જાણે અને પીવાય તેવું મજાહતું મીઠું થયલું હોય તો પણ તેમાં ખીજી થોડું શરબટ ભેળીને વધારે મીઠું કરવું. કારણ પછી તૈયાર ફીધેલા ફાલુડામાં આધસ નાખ્યાથી તેનાં પાણીને લીધે પછી મીઠાસ ઓછો થાય છે. તે પછી એ શરબટવાળી તપેલીમાં

હેઠે એસી જમને તેને અથડે તેટલાં નાનું નહીં પણ તેના કાંધાની ઉપર બોમાંનો નીચલો ભાગ એસ્તો રહે તેવું જરા મોટાં આંધરાંનું સાફ બોયું તપેલીની ઉપર મેલીને તેની ઉપર સોજી કપડું ઢાંકીને તૈયાર રાખ્યું. ત્યાર બાદ એક સાફ બોલમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી તેમાં પેલાં ગરમ કરીને ઠંડાં પાડેલાં પાણીમાંથી દોઢ પાશર પાણી લઇ માહે જરા જરા કરીને એ બરાબર મેળવ્યું. તે પછી એક શર ઠંડાં પાણીમાં પેલી ઉપર સામાનમાં લપેલી એક પાશર ખાંડ પીગળાવી એક કલક ભરેલા પાટીયામાં ગાળીને તેમાં ભેંસનું કુધ રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે બળતે મુક્યું અને તેમાં કકરો પડવા માટે ત્યારે પેલા બીનવેલા કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે કરી જાય છે તેને પાછો ચમચા વડે સારોધાની મેલવવા. તેટલાં ચુકા ઉપરની તપેલીમાં પાણી ખુબ તરેહ કરડીને માહે ઉછળે ત્યારે તપેલીને ઉતારી પાડી પેલા મેળવેલા કૉર્નફ્લૉઅરને ઝીણી ધારે એમાં રેડતાં જઈ અંદર સારીકાની મેળવીને કલક ભરેલી ઉલકી કરછીથી જરા ઘુંટીને પછી પાછું ચુલે મેલીને ઘુંટયા કરી સેજ દીળું જેવું થાયને ઉતારવું. કારણ કહણ થયાથી તેનાં ખીયાં પાડવાની મહેનત પડે છે અને વળી તેનાં ખીયાં પતલાં લાંબા થાય છે, પણ સેજ દીળું રાખ્યાથી તેનાં ખીયાં મજબૂતાં હુમકાં અને જઠાં પડે છે. માટે દીળુ ઉતારી તેની અંદરની વરાળ બધી હડી જાય અને ગરમ હોય ત્યારેજ પેલાં તપેલાંની ઉપર મુકેલાં બોયાંની અંદર એ રાંધેલા બધા કૉર્નફ્લૉઅર નાખ્યા અને કરછીના હેઠેના ગોળ ભાગને બોયાંમાં રેડેલાંની અંદર ઘણા જલદી જલદી મેળવેને ગોળ ધસવો. જેમ કરતાં કૉર્નફ્લૉઅરનાં બધાં હુમકાં સફેદ ખીયાં તપેલીમાંનાં ગરમટ સાયનાં પાણીમાં એકઠાં થશે અને પછી કરીને તે કહણ થશે. એ રીતે બધાં ખીયાં પાડીને એમાં પેલાં પાણીમાં બીનવેલાં સગજનાં ખીયાં નાખીને પછી ઘાયલાં એક રતક આપસના મોટા કટકાને માહે નાખ્યા અને તે પીગળેને ઠંડો થયેલા ફાલુદો પીવા અને મરજી પડે તો માહે આપસ નાખવાને બદલે ફાલુડાનાં વાસણને આપસમાં મુકી ઠંડો કરીને પીવો. જો ગોલાબનું સરખત નહીં હોય તો પછી ઘણા સોજા ગોલાબ દોઢ પાશર એટલે પોણી પાઈટમાં પોણા બે શર અને વધારે મીઠો ફાલુડો જોઈયે તો ખીજી નવટાંક ખાંડ વધારે નાખી પીગળાવીને ચુલે બળતે ઉંઘાડું મુક્યું અને તેમાં બરાબર કકરા પડે ત્યારે

ઉતારી ઉપર મેલ હોય તેને ચમચાથી કાઢી નાખી શીરે તદ્દન નીતરે કરી ઉપર શરખટના ફાલુડામાં નેમ તપેલાંમાં રેડીને તેમાં સખળનાં બીનવેલાં બીયાં ભેળવા લખ્યું છે તે રેડી એને તૈયાર કરી રાખીને પછી તેજ રીતે એમાં રાંધેલા કૉર્નફ્લૉઅરનાં બીયાં પાડીને પછી તેજ રીતે આએ ફાલુડો તૈયાર કરવો.

ઉપર લખેલી બીજી રીતે બનાવવા જેટલો વધારે ગોલાખ નહીં હોય તો પછી એક તપેલીમાં પોણા બે શેર અને વધારે મીઠો કરવો હોય તો નવટાંક ખાંડ વધારે નાખી તેમાં એક પાશર પાણી ભેળીને ચુલે મુંકવું અને બધી ખાંડ પીગળે તેટલાં અવારનવાર અંદર ચમચે ફેરવી મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી મજાહનો નીતરે ઘાડો શીરે થાયને ઉતારીને તેમાં પેલાં કકડાવીને ઠંડાં કરી રાખેલાં પાણીમાંથી દાઢ શર એટલે દાઢ બાટલી પાણીને બરાબર ભેળવીને પછી પેલાં ફાલુડાનાં બીયાં પાડવા માટે તૈયાર કરી રાખેલાં તપેલાંમાં રેડીને તેમાં સખળનાં બીનવેલાં બીયાં ભેળીને પછી ઉપર મુજબના રાંધેલા કૉર્નફ્લૉઅરનાં બીયાં એમાં પાડવાં અને તેજ રીતે એ ફાલુડો તૈયાર કરી માહે ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચાર પાંચ ચમચા (ફ્લૉઈડ્સ) ભરીને તે નાખીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબ માહે આઇસના કટકા નાખ્યા અથવા આઇસમાં ફાલુડો ઠંડો કરવો. પણ આએ ત્રીજી રીતે બનાવવા માટે થોડો પણ ગોલાખ નહીં હોય તો પછી બીજી રીતે બનાવવા લખ્યા મુજબ ફાલુડો બનાવી તેમાં કૉસ એન્ડ પ્લૅકવેલનું એસેન્સ આવ રોજ પાંચ છ ટીપાંજ નાખવાં. બીજી તથા ત્રીજી રીતે બનાવેલો ફાલુડો પણ ઘણો સારો થાય છે. ઉપર લખેલા સામાનનો આઇસ નાખ્યા અગાઉ કુધ ભરવાના પાશરાનાં માપથી ભરેલો તૈયાર ફાલુડો થોડ પાશર એટલે સાડા ત્રણ શેર થાય છે. ઘણો ફાલુડો બનાવવા માટે ઉપર લખેલા હીસાબથીજ બધો સામાન, શરખટ, ખાંડ, પાણી વગેરે બધું વધારેજ લેવું, તેમાં વધઘટ કરવું નહીં.

ફાલુડો ઘઉંના દુધનો.

સોજું સૂકું ઘઉંનું કુધ તોળા સાતને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજું ઠંડું પાણી બે શેર રેડી તેમાં કુધને બરાબર ભેળીને માહે એક પાશર ખાંડ પીગળાવવી. પછી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર કલઈ ભરેલી કરછીથી ઘુંટ્યા કરી ઉપર

કૌર્નફ્લૉઅરના ફાલુડામાં જીદી-જીદી-ત્રણુ. રીતથી ફાલુડો બનાવવા છાપેલું છે તેમાંની ગમે તે એક રીતથી કૌર્નફ્લૉઅરને બદલે આએ રાંધેલાં ઘઉંનાં દુધનાં ખીયાં પાડીને તેજ રીતે આએ ફાલુડો તૈયાર કરવો.

ફાલુડો દુધપાકનો.

સોજાં તાજાં બે શેર ભેંસનાં દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને માહે બરાબર એક કકરો આવેને સોજા પેલવાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એક પાશર લઈ તેમાં કાંઈ કચરો હોય તે કાઢી સોજા કરીને દુધમાં ભેળા માહેલું દુધ લગભગ પોણા શેર જેટલું બળાને સવા શેર જેટલું રહેને ઉતારવું અને ઠંડું થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસેન્સ તથા ત્રણ ચાર ટીપાં ગેલાબનું એસેન્સ ભેળવું. પછી ઉપર ફાલુડો કૌર્નફ્લૉઅરનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબના તેડવાંજ સબજનાં ખીયાંને ચુંદ્રી સોજાં એક પાશર ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી સખ્વાં અને તેમાંજ લખેલી રીતે કૌર્નફ્લૉઅર રાંધી નેવાંજ સોજાં અમઠાં મેળાં ઠંડાં પાણીમાં તેજ રીતે ખીયાં પાડીને પછી ખીજાં ઘણાં ઝીણાં આંધરાંના બોયાં અથવા ચાળણાંને એક તપેલીની ઉપર મેલી તેમાં પાણી સુધાંજ ખીયાં નાખવાં અને અદરનું બધું પાણી નીચળા જાયને માહે રહેલાં બધાં સફેદ ખીયાં રાખવા અને પેલાં બાળેલાં દુધમાં પહેલે પાણીમાં ભીનવેલાં સબજનાં ખીયાં ભેળાને પછી એક રતલ આઘસને ભુકો કરી માહે તે મેળવવું. ત્યાર બાદ પેલાં રાંધેલાં કૌર્નફ્લૉઅરનાં ખીયાંને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે ભેળનાં. એ ફાલુડો વધારે સારો લાગે છે. બે રંગીન ફાલુડો કરવો હોય તો ઉપર દુધને બાળાને ઘાડું કરવા લખ્યું છે તેમ કરી ઠંડું થાયને આએ ચોપડીમાં રંગ આઘસકોમનો છાપેલો છે તે થોડો તેમાં બરાબર મેળવીત મજાડનું આઘસકોમનો રંગનું કરવું અથવા એ બાળેલું દુધ સફેદજ રાખી કૌર્નફ્લૉઅરના રાંધીને ઉનાચાં પછી તેમાં એ રંગ થોડો નાંખી બરાબર મેળવીત ઘેરો આઘસકોમનો રંગનું કરીને પછી ખનાં બાયાં તાડવાં. ગમે તો કૌર્નફ્લૉઅરને બદલે ઉપર ફાલુડો ઘઉંનાં દુધનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ રાંધેલાં ઘઉંનાં દુધનાં ખીયાં પાડીને તેનો એજ રીતે ફાલુડો કરવો.

ફાલુડો મલાઈનો.

બેળ વગરતું સોજું ચોખ્ખું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૧૧, તાજી કઠણ મલાઈ શેર ૧, સોજા ખાંડ શેર ૦૧. હાથમગીનાં તથા ઇસબગોશ્તનાં ખીયાં દરેક તોળા ૦૧, ઘણાજ સોજા ગોલાય તથા વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

બેઉ જાતનાં ખીયાંને ચુંદી ગરમ કરી ગાળાને ઠંડાં ફીવેલાં એક પાથેર પાણીમાં ચાર પાંચ કલાક બીનવી રાખ્યા પછી માહે પાણી હોય તો તે કાઢી નાખવું. મલાઈને કોડીનાં બોલમાં નાખી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ખુબ તરેહ છુંદીને સારીકાની મેળવવી. પછી દુધને કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ચુસે ઉઘાડું મુકી માહે એક કકરો પડેને ખાંડ ભેળાને પછી દુધને બાળી એક શેર જેટલું કરીને ઉતારવું. અને સેજ ગરમ જેવું હોય ત્યારેજ મલાઈમાં બરાબર મેળવીને પછી પેલાં બીનવેલાં ખીયાં ભેળા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેનીલા તથા ગોલાય ભેળવું. પછી પીતી વખત એક રતલ આઈસના ભુકાને અંદર ભેળાને ફાલુડો પીવો. એ ફાલુડો મગાઈનો લાગે છે.

ફીરની.

રંગુનનો હલ્લવા ચોખા આવે છે તે ચોખા તોળા ૪, સોજા ખાંડ શેર ૦૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ઘણા સોજા ગોલાય નાના ચમચા ૨.

ચોખાને ચુંદી સોજા ઘાંઘ ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને તદ્દનજ સાફ પાતા ઉપર ઘણાજ બારીક મેસ જેવા પીસ્યા. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ગાળાને તેમાં પીસેલા ચોખાને બરાબર મેળવીને ચુસે મધ્યમ બળે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યા કરવું અને ઘણું કઠણ થાયને ઉતારી ગોલાય ભેળા કોડીની જરા ઉંડી રફાખીઓમાં રેડા બંધાયને ખાવું. મરજી પડે તો મીઠી બદામની બાર પંદર ખીજને છોલી ઘણાજ બારીક સ્લાઇસ કાપીને શીરન્દને રફાખીમાં રેડ્યા પછી ઉપર એ ભભરાવવી.

કુલકાં.

ઘઉંને ઘરમાં દહીં આળાને થુલું તથા જદા રવો કાઢી નાખ્યા પછી રહેલાં આટો અડધા રતલ લેવો અને તેમાં બે તોળા ધી મેળવી અડધા તોળો નીમકને અડધા પાશર ડંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળાને આટામાં બેળા ઘટે તેટલું ખીજું ડંડું પાણી નાંખીને સેજ પોચો જેવો આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને એક કલાક ઠંકી રાખવો. પણ તે પછી એ બાંધેલા આટાની સપાટીપર પોપડી બંધાય છે અને તે અંદરજ રહે તો પછી રોટલી વણવામાં અડઅણુ થાય છે અને સફાઈદાર ઘણી પતળી વણાતી નથી તેમજ ભુંજતાં આખી કુલતી પણ નથી, તેટલા માટે પાછો સારીકાની મસળીને પેલી પોપડી ભાંજીને આટો સફાઈદાર કીધા પછી તેના બાથથી ચઉદ સફાઈદાર ગોળા કરી બીજા ચોખાનાં યા ઘઉંનાં આટાનાં સાટામાં રોળવા. તે પછી ગોળ પાતળાની ઉપર સાટાં નાખી ઉપર પણ સાટો નાખીને ઘણીજ પતળી કાગળ જેવી મળઈની સરખી ગોળ રોટલી વેળણથી વણવી અને ચુલાની પાથે રાખમાં થોડા ધંગાર પાથરીને સરખા મેલીને પછી સાફ ઠીકાંને બળતે ચુલા ઉપર મેલી તે બરાબર ટપને ઘાતાં કપડાંના નાના કટકાનો ડુંચો કરી તેને જરા ધીમાં બોળી તે વડે ઠીકાંને ઘસીને ગુછવું, તેમ કીધાથી રોટલી ઠીકાંને વળગતી નથી. તે પછી તેપર રોટલી નાખવી પણ પડને વધુ વખત એમજ રાખીને ભુંજવી નહીં પણ ઠીકાંપર નાખતાં વાર સેજ વારમાંજ ઘુત તલાચાથી પડ ફેરવી નાખી ખીજું પડ બરાબર ભુંજાયને કાઢીને પેલા પાંચરેલા ધંગારની ઉપર પેલું પેલું સેજ ભુંજાયલું પડ લાગે તેમ સુકવી, એમ સુકયાથી જરા વારમાંજ આખી રોટલી કુલી જશે. તે પછી એ પડને વધુ સેકવું નહીં. કારણ તેથી ઝાજી જશે માટે ઘુતજ કાઢી લઈ રોટલીનાં એકજ પડની ઉપર જરા ચોપડીને વાળીયા વગર આખી એમજ ઘાતાં કપડાંમાં રોટલી સુકીને તેમાં વીટાળા લઈ એ રીતે બીજી બધી રોટલી બનાવી ભુંજી ધી લગાડીને અકેકપર થોડ કરીને સુકવી.

ખટક કૌર્નફ્લૉઅરનાં બનાવેલાં.

આએ વીવીધ વાંતીમાં અમણુ નાળાયેરનું ફરમાસુ છાપેલું છે તે પ્રમાણે એક નાળાયેરનું બનાવવું. પણ એમાં સફેદ અમણુ

શોભશે નહીં તેટલા માટે સોજી બનારસી મેદા ખાંડ લેવી અને તે નહીં હોય તો પછી એ ખમણમાં લખ્યું છે તેના કરતાં ખાંડ હઠી તોળા ઝાઘી લઈ તેને બદલે સોજે લાલ ગોળ હઠી તોળા લેવા, તેથી ખમણ રતાસપર થશે. કેસર નાખેલું ખમણ પસંદ હોય તો એજ ખમણમાં લખેલા બધા સામાન લેવા પણ એમાં એસેન્સને બદલે સોજી ખરી કેસર પાંચ વાલને સેકી બારીક વાટી એક ચમચી ગોલાબમાં મેળવી તેજ રીતે ખમણ બનાવીને ઉતારતી વખતે ઘટે તેટલી કેસર ટેસ્ટ મુજબ ભેળવી. અને એ ખમણમાં ખાંડ સફેદ લેવી. ત્યાર બાદ એક મોટી છાલકી રકાખીમાં બધાં ખમણને રકાખીની કાનારી સુધી સફાઈથી સપાટી સુધી સરખું પાંચરવું અને આએ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચીના ફરમાસુ છાપેલા છે તેમાં લખેલી રીતે Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ૦૧ રતલ લઈ તેની ઘણીજ કણ ખીચી બનાવી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મસળાયા બાદ ત્રણ ચાર કલાક રાખ્યા પછી આએજ વીવીધ વાંતોમાં બટક પટેટાનાં બનાવેલાં કરી છાપેલાં છે તેજ રીતે પણ પટેટાને બદલે એ કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચીનાં તેટલાંજ માટાં બટક બનાવવાં. અને તેમાં પટેટાનું પાષ્ટ બનાવીને તેની ઉપર બટક મુકવા છાપેલું છે તેને બદલે ખમણ ભરેલી રકાખીમાં તેજ રીતે એ બટકને ગોઠવવાં. એ ખીચીનાં બટક બનાવતી વેળા પાંખને પેટાંથી છુટી પાડતાં ચમચીના ડાંડાને ખીચી વળગી નય છે માટે વારંવાર ચમચીના ડાંડાને કપડાંથી નુછીયા કરી સેજ ગોલાબમાં બીનવીને લેવા. બટકની ચાંસનું મરચું કાઢી નાખીને પછી એ બટકને ખમણની સાથે ખાવાં. એ બટક ઘણું શોભે છે.

બટક કાંદા પટેટામાં.

તફ નહીં પણ કુમળું મજબૂતું માટું ફરખે બટક ૧, ગ્રીણા કાંદા શેર ૨, સારી જંતના સોજા માટા પટેટા શેર ૧૧, ઘી તથા માટા કાંદા દરેક શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦૧૧, લસણ તોળો ૦૧, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

આએ ચોપડીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બટકને કાપી સમારી સોજું કરી કટકા

કાપીને ઘોણું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ડંડાં પાણીમાં ભીનવવા અને પટેટાને છોલી જાદી કાતરીએ અથવા ચાર ચાર કટકા કાપીને એને પણ ડંડાં પાણીમાં ભીનવવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. મોટા કાંદાને છોલી વધારના જેવા ખારીક સેવ જેવા કાપવા અને ફલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ધી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તે કકડોને માહે ઝીણા કાંદા નાખી ચવારનવાર ચમચથી ફેરવી મજાહતા લાલ તળાને આંધરાંતી ચમચથી કાઢી લઈને કાપેલા કાંદા નાખી તેને લાલ તળી તેમાં આદુ લસણ મેળવી ને તળાવાનો સોહડમ નીકળે ત્યારે બટકના કટકા તથા નીમક નાખી ચમચે ભિળાને ઢાંકણ ઢાંકવું અને જરાવારે ઉંઘાડીને પાછું ચમચ ફેરવીને મેળવી માહે છુટેલું પાણી બળાને બટક તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને સાધારણ બળતે રાખવું, તે પછી થોડેવારે ધગધગતે છંગારે રાખી ઘટે તો બીજા પાણી ઢાંકણ પર આપ્યા કરવું અને બટક નરમ થવા આવેને પટેટા ભિળવા અને તે જરા નરમ થાય ત્યારે તળેલા ઝીણા કાંદા ભિળા બધું ચરીને ધીપર આવેને ગરમ મસાલા ભભરાવીને ઉતારવું. ગમ તો મોટા પટેટાને બદલે જરા મોટા દમોરી પટેટા લઈ તેને ખાશીને છોલી ઉપર લખ્યા કરતાં નવટાંક ધી વધારે નાખી પહેલે એ પટેટાને તળા કાઢ્યા પછી ઝીણા કાંદા તળાને તેને કાઢી લીધા બાદ કાપેલા કાંદા તળી આદુ લસણ વધારીને બટક રાંધવા મુકવું અને તળેલા ઝીણા કાંદા નાખતી વખતેજ એ તળેલા પટેટા પણ સાથે નાખીને ઉપર પ્રમાણે બટક થાયને ઉતારવું. ઝીણા કાંદા આપ્યા રહેલા પસંદ નહી હોય તો પટેટા નાખવાની પણ અગાઉ તેને નાખવા. એકથી વધારે બટક પકાવતાં હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત આએ વીવીધ વાંતીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં પણ પાણી આછુંજ નાખવું જોઈએ. બટકનું ચામડું હજમ થઈ શકવું નથી માટે તે ખાવું નહી, ફક્ત માસજ ખાવું.

બટક કાંદા પટેટામાં ૨ જી.

તક નહી પણ મજાહતું કુમળું મોડું ફરખે બટક ૧, સોજા મોટા પટેટા, મોટા કાંદા તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૧૧, ધી શેર ૧૧, આદુ તોળા ૩, લસણ તોળા ૧૧, તાજાં ઇંડાં ૪, વેલાવી હાંસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાના ચમચા ૩, વેલાવી અટણી

સંપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, બારીક કપેલી સેલરી, પાર્સલી તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દહીંથી હળદ તથા મરી દરેક સંપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ગોવાનાં લુકાં મરચાં ૨, જાદાં લીલાં મરચાં ૬, કાચબીર છુટી ૩ નાં પાદડાં, સફેદ પાંઉનો ગર તોળા ૪, નીમક અપ મુજબ.

ઉપર લખેલા સામાનમાંથી પાણી શર માટા કાંદાને છોલી છુદનાં પાડીને બારીક ભુકા કાપવો. એક પાથર પટેટાને છોલીને કાદાનીજકાની ભુકા કાપવો. એક તોળો આડુ તથા અડવો તોળો લસણને છોલીને ખેઉનો બારીક ભુકા કાપવો કાચબીરનાં પાદડાં તથા લીલાં એ મરચાંને ઘાઈ કોરડું કરીને બારીક ભુમે નાખી સેલરી તથા પાર્સલી સાથે ભેળવું. પાંઉના ગરનો હાથવડે ભુકા કરવો. પછી એ બધા સામાન સાથે મરી, હળદ તથા સંપાટ ભરેલી એક ચમચી ગરમ ચમચી તથા અડવો તોળો નીમકને અપાપર મળતી મીઠાને ગોવાનાં લુકાં મરચાં.

ઝીણા કાંદાને છોલીને આખા નાખી અને તથા માટા રહેલા પટેટાને છોલી પટેટાનાં એ કાડચાંમાં કાપી ભેળવે જુદું જુદું ડાંડાં પાણીમાં ભીનવવુ. બધી રહેલાં આડુ લસણને છોલીને સુકાં મરચાં સાથે પીસવું. આમ્ને વીવીધ વાંનાંમા મરચી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બટકને કાપી સમારી કટકા કાપીને સોજું ઘોવું. પછી એક કલછ ભરેલા જરા માટા પાટીમાં ધીને ચુલે મુકી તે કકડોને તેમાં બટકના કટકાને લાલ તળી આધારની ચમચથી કઢી લઈને પછી પટેટાનાં કાડચાંને તળી ઉતારીને કાઢવું. તે પછી બધા માટા કાંદાન છોલી છુદનાં પાડીને છુદા જેવઃ કાપી એને ધીમાં શીકા લાલ તળી મરચાં સાથેનાં આડુ લસણને તથા તોળીને ઉતારીને માહેથી એ કાઢી લેવું. તે પછી તોળીમાં બટકના બધા કટકાને પાથે પાથે મુકીને પછી તેની ઉપર ઝીણા કાંદાને ગોઠવ્યા બાદ તેની ઉપર તળવા કાદો પાંડો એક તોળો નીમકને ઉપરથી ભભરાવી દોઢ શર ગરમ પાણી રડી ઢાંકણ ઢાકીને ચુલે નધ્યમ બળતે મુકવું. તટકાં ખીબ માણવા પેલા પાવના ભરેલા સામાનના બે ભાગ કરી સોજાં મતમલનાં કપડામાં જુદાં જુદાં જરા દીલાં એ પોતલાં બાંધીને તપેલી ચુલે મુકતી વેળા માહે એ મુકતાં અને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું. બટક જરા નરમ થાય ત્યારે પોતળાં ઉંચકી બાંધેલાં છાંડાંને છોલી ઉપર તે આખાંજ

મેલી પટેટાનાં તળેલાં ફાડ્યાં પાંચરીને ઉપર લીલાં ચાર મરચાં નાખીને પછી પોતળાંને પાછાં મુકવાં. પણ તપેલાંમાંનું પાણી બળવા આવે તોય બટક ચરચું નહી હોય તો ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરવું અને બટક ચરીને બરાબર નરમ થાય અને અંદર બે પાશર નેટલી ગ્રેવી રહે ત્યારે અંદરજ પોતળાંને છોડીને તેમાં લીંબુનો અડધો રસ તથા અડધો સોસ ભિળાને પાછાં પોતળાં બાંધીને ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર કોલસાના ઇંગાર મેલી હેઠેનું બળતું ઇંગાર બધું કાઢી નાખી ઉપરથી મેળહનું લાલ થાયને ઉતારવું. અને ખાવાની જરાવાર અગાઉ પોતળાંને કાઢી બાકીનો સોસ, લીંબુનો રસ, ગરમ મસાલો તથા વેલાતી ચટણી બધું ભેલીને તપેલીમાં ઉપરથી ફરવું રેડીને પોતળાંને પાછાં અંદર મુકીને દમપર મેળવું અને ખાતી વેળા પોતળાં છોડીને તેમાં બધું ભરેલું જેને સાધારણ રીતે પોટીસ કહે છે તે બધું કાઢીને જીલ્દાં દીશમાં મુકવું. ઉપલીજ રીતે પણ બટકને બદલે એક મોટી ઇંડાંની ભરેલી મરઘીને પણ પકાવવી.

બટક પટેટાનાં બનાવેલાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પાંચ પટેટાનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ દીશને બદલે મોટી સુપ્લેટમાં બનાવીને જીલ્દાં અને થોડી સોજ તાજ કોથમીરનાં પાદડાં તથા પાસ્ત્રીનાં પાદડાંને ઘોઘને તદનજ કોરડાં કરી પાંચની ઉપરનો પટેટો દીશે નહી તેમ તેની ઉપર સફાઇથી એ પાદડાંનું પતલું પડ મુકવું. ત્યાર બાદ આએ ચોપડીમાં પટેટા મેંડ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ સારી જાતના સોજ મોટા બે શેર પટેટાને બાકી મેંડ કરીને પછી એ પટેટાના મરઘીના મોટાં ઇંડાં નેટલા બધા એકસરખા તોળીને ભાગ કરી તેના બધા સફાઇદાર અને સેજ પણ ફાટફટ વગરના પાચ છ લાંબ ગોળ ગોળા કરવા અને તેના એક છેડાપરથી પટેટાને ઉપર કાઢી તેની મજાહની મરોડદાર બટકની ડોકી કરવી અને તેની સામેના ખીજા છેડા તરફ પુછડીનો ઘાટ કરી જાણે બેઠેલાં બટક હોય તેવો મજાહનો પગ વગરનો આકાર કીધો પછી તેની સપાટી ઉપર ચમચીના ડાંડાનો છેડો ફેરવીને તે બે મજાહની સફાઇદાર કરી એળચીના મોટા કાળા દાણાને માથાની ઉપર તેની બેઠે ચોરડીની જગ્યા ઉપર એકેક દાણો દાખીને બે આંખો કરવી. એળચી નહીજ હોય તો પછી લાંગરને કાપીને

દાણા જેવું કરાને તે લેવા. અને સોજાં કઠણુ પીલા રંગનાં અને તે નહી હોય તો પછી લાલ રંગનાં સુકાં ઝીણાં પતળાં મરચાંને અણી તરફનો એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો કટકો કાપી તેને બટકની ચાંસની જગ્યા ઉપર જરા ઢલતો ખોસ્વા. ત્યાર બાદ ચમચીના ડાંડાના છેડાવડે એક બોરડુપર પાંખનો ઘાટ કરી તે બરાબર જણાય તેમ તેને પેટાંથી છુટી પણુ ગદન આગલથી બરાબર વળગેલી રાખી. પણુ એમ પાંખ કસ્તાં ચમચીના ડાંડાને પટેરા વલગી જઈ ચમચી ખડખડી થાય છે માટે વારંવાર ડાંડાને નુછીને લીસો રાખવો. ત્યાર બાદ એ તૈયાર કીધેલાં બટકને ઉપર લખેલાં પાંખની બાહેરની કીનારી તરફ બધાંની ડોકી આવે અને બધાંની પુછડી વચમાં અંદરની બોરડુ રહે તેવી રીતે કોથમીર થા પાર્સલીની ઉપર બરાબર સરખાં ગોઠવી ઠેરવીને સુકવાં. એ બટક બનાવવામાં હાથની સફાઈ ઘણી જોઈએ છે અને બધાં એક સરખાં મરોડદાર ડોકનાં બનાવ્યાં હોય છે તો જાણે લીલોત્રીમાં બટકનાં ઘણાં ઝીણાં બચ્યાં બેઠેલાં હોય તેવાં જાવામાં ઘણાં સરસ લાગે છે, ખાતી વેળા બટકની ચાંચમાંનું મરચું તથા પાંખની ઉપરની કોથમીર અથવા પાર્સલી કાઢી નાખવું.

બતાસા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં ત્રીજી રીતે શીરો બનાવવા છાપેલું છે તે મુજબ અપ જોગે શીરો બનાવવા ચુલે સુકવું અને તૈયાર થવા આવેને તેમાં લીંધુનો રસ નીચવવો અને મેલ આવે તે બધો આંધરાંની ચમચથી કાઢી તદ્દન નીતરો કાચ જેવા થાયને કપડાંથી ગાળવો. પણુ ઘણુ શીરાના એકઠા બતાસા બની શકતા નથી માટે એક લાકડાંના હાથા સાથના ધારના મોટા કાંસીયામાં આસરે બે શેર ખાંડનો શીરો નાખી તેને ઇંગારપર મેલી તેની કઠણુ ગાળી પડતી આસની થાયને ઉતારી લાકડાંની નાની પત્તીથી ધુટીને શીરાને સફેદ કરવો. તેટલાં બીજાં માણુસે સોજાં લોતું સફેદ કપડું લઈ તેને સરખું સફાઈથી હેઠે પાથરીને તૈયાર કરી તેની ઉપર સફેદ થયેલા શીરાને કાંસીયાનીજ ધારે મોટા નાના જેવા બતાસા કરવા હોય તેટલો શીરો છેડે છેડે

રેડી જવો. પછી એ રેડેલા બતાસા ઠંડાં થાયને કપડાંપરથી ઉપાડી લઈ એજ રીતે બધા બતાસા બનાવવ.

બતાસા મીઠાઈના આગાતા.

સોજી પહેલાં નબરની શાકરીયા ખાંડ ચેર પ, લીંચુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા પ, તાજું આખું ઇંડું ૧ તથા બીજાં ૧ ની સફેદી.

આમ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં બીજી રીતે બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ પણ ઘણી મોટી કઢાઈ અથવા મોટા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એક ઇંડું ખાંડમાં ભેળીને પાણી રેડી શીરો બનાવવા મુકી તે બરાબર ફાટીને નીતરો થાયને ઉતારી જરા વાર ઢાંકી રાખ્યા પછી બીજી એવીજ મોટી કઢાઈ અથવા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળી પાછો ચુલે મુકી આમ ચોપડીમાં પસ્તાં પ.પડી છાંલી છે તેને માટે શીરો બનાવવા લખેલું છે તેના કરતાં સેજ પ જો શીરો થાયને ઉતારી એ વાસણને નચે જમીન પર બરાબર ગાઠ્યાને મુકવું અને કેક છુંટવાના લાકડાંના સેરા આપ છે તેવો પણ તેની હેઠેનો દડો મોટાં ખાટાં લીંચુ નેટલો અને ઝાંડો એક ગજથી સવા ગજ લાંબો હોય તેવા એક સોટા વડે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર એક માણસે ઉભું રહીને આમ વીવીધ વાંનીમાં શીરો સફેદ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ છુંટવું, પણ છુંટવો વેળા માહે જરા જરા લીંચુનો રસ નાખતાં જવું અને શીરો સફેદ થવા આવેને બીજાં માણસે એમાં ઇંડાંની સફેદી નાખ્યા. પછી શીરો ઘણું ઘાડો જેવો થાયને સગડીમાં કોલસાના ઘણાજ સેજ ઇંચાર નાખી તેની ઉપર એ શીરાનું વાસણ મુકવું અને એક સફેદ ઘોતાં જદાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને ટેબલની ઉપર જરા પણ કરચલી વગર સફાઈથી સરખુ પાંથરુંને તેની ઉપર અડેકને અપડે નહીં તેવો છેટે છેટે નેટલા નાના મોટા બતાસા કરવા હોય તે મુજબ ચમચાવડે દોઢથી બે ચમચો નેટલા એ ઘટ સફેદ શીરો નાખવો. પછી ચાર પાંચ મીનીટમાં એ શીરો મુકાયને ભાગ નહીં તેમ સંભાળથી બીજાં માણસે બતાસા ઉપાડી લેવા અને ખુનચામાં તેની આડી ચોડ મુકી શીરો પુરો થાય ત્યાં મુકી એજ રીતે કપડાં ઉપર પાછા બીજા બતાસા બનાવવા.

રંગીન બતાસા કરવા હોય તો આઝ્મે ચોપડીમાં રંગ આઘસકીમનો છાપેલા છે તે રંગ શીરાની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી માહે મરજી મુજબ થોડો ભેળવો. બતાસા ગોલાબના કરવા હોય તો લીંબુના રસને બદલે ઘણાજ સોજો ગોલાબ નખવો પણ તેના શીરાની મેળવણીમાં ઝેકને બદલે બે ઘડાંની સફેદી નાખવી. વધારે આઘસ પસંદ હોય તો ઝેકને બદલે બે લીંબુનો રસ લેવો. માગલ લોક ઝે બતાસાને કોસે લીંબુ કહે છે.

બદામનો દમીડો.

પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૫. નવી બદામની બીજ તથા સોજો મોલો માંવા દરેક શેર ૦૫, સોજું મીઠાઈનું ૫૧ પશેર ૧૫, ઝીણું રવો નવટાંક, ઝેળચી તોળો ૦૫, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ ઝેટલે બે આની ભાર, સોજો ગોલાબ ચમચી ૧.

સોજા ખુનચામાં તથા ઝેક કાંસીયાનાં તળીયાંને જરા ધી લગાડી રાખવું. ઝેળચીના દાણાંને બદા છુંદવા. આઝ્મે બીવીધ વાંતીમાં સેકીને છુંદલી ચમચવા વાટેલી કેસર છાપેલી તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકી ખારીક વાટીને પેલા ઝેક ચમચી સોજા ગોલાબ સાથે વ્લાસમાં ભેળીને લાંકી રાખવી. બદામ, પસતાં તથા ચારોળી છોલવાનાં રીત આઝ્મે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ઘોષ નુછી કોરડી કરી ખારીક છુંદીને માવામાં બરાબર મેળવવી. પછી ઝેક સોજી કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં રવો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી ઘેરા બદામી રંગનો થાયને તેમાં બદામ ભેળેલા માવો મેલવી બે મીનીટ તેને રોજ તળીને પુરતજ ઉતારી પાડી ડાબે નહી માટે ડંડું પાણી ભરેલી થાળીમાં તપેલીને મુકવી. ત્યાર બાદ ખાંડનો ઘણો ટાઇટ શીરા કરી તેમાં કેસર ભેળીને પછી પેલા તળેલા સામાનમાં રેડીને બરાબર મેળવી પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ઘટ જેવું નહી પણ ચમચપરથી નાખતાં હીણું જેવું હોય ત્યારેજ માહે ઝેળચી ભેલીને પુરત ઉતારી પાડી પેલા ધી લગાડેલા ખુનચામાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાવડે આઘીથી પોણી ઇંચ બહુ સરખું થાપી બંધાયને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપીને કાઢવા. ઝે મીઠાઈનો રંગ પીળોચાંપાં જેવો થાય છે અને ટેસ્ટમાં સારો લાગે છે. પણ કદાચ બુલથી ચુલે વધુ

વખત રહેતાં કઠણુ જેવું થઈ જાય તો પછી તે થાપી શકાતું નથી પણ વવરો ભુકો થઈ જાય છે, માટે જે તેમ થાય તો તેને ભાંજી ભુકો કરીને તેમાં જરા ગોલાખ યા ઠંડું પાણી ભેલી નરમ કરીને પાછું ચુલે મુકી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે તૈયાર કરીને થાપવું. એમ કીધાથી બીગડતું નથી પણ પહેલા પીળો રંગ બદલાઈને ઘેરો લાલ રંગ થાય છે. રવા વગર દમીડો કરવો હોય તો તે લેવા નહીં અને તેને ભાગની એક પાથેર ખાંડ એાછી લઈને ઉપર મુજબ શીરો કરવો. પછી ધીને બરાબર કકડાવી તેમાં બદામ સાથનો માવો નાખી એ ત્રણ મીનીટ તળીયા પછી કેસર સાથનો શીરો રેડીને ઉપર મુજબ દમીડો તૈયાર કરવો.

બદામનો પોળો.

સોજ ખાંડ શેર ૦૧ ને નવટાંક, બદામની ગામડી ભાંજેલી ખીજ શેર ૦૧, સોજું માખણ રતલ ૦૧ અથવા સોજું મીઠાઈનું ધી શેર ૦૧, છુંદેલી અંબચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૬, લગાડવાનું માખણ થો ધી તથા સોજો ગોલાખ ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ઘાઈ નુછી કોરડી કરી જરા ગોલાખમાં ઘણી બારીક છુંદવી યા સાફ પાતા ઉપર પીસવી. પછી કલઈ ભરેલા એક મોટા કાંસીયા અથવા લંગડીને પુરવું માખણ યા ધી ચોપડી ઇંડાંને મોટી મુપ્પલેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળી એકરસ કરીને એ કાંસીયા યા લંગડીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલાં અથવા સગડી ઉપર મળાહેનુ લાલ લુંજવું. એ મીઠાઈ સારી લાગે છે.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત.

બદામ, પસ્તાં, ચારોળી જેથી છોલવાનું હોય તેને એક વાસણમાં ભરવું. પછી બીજાં વાસણમાં ઠંડું પાણી રેડી ઠાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને તેમાં બરાબર કકરા પડી અંદરનું પાણી ઉછળે ત્યારે ઉતારીને પેલા ચેવા ભરેલાં વાસણમાં તે કુખતાં જરા

ઉપર આવે તેટલું એ પાણી વુતજ રેડી દબને લંકી દેવું, પાંચ સાત મીનીટ પછી ઉઘાડીને એ ત્રણમાંનો જમી મેવો હોય તેને ચમચાથી કાઢીને ચમટીથી દાખી જોવું અને તેમ કરતાં તેની આખી છાલ સેહેલાઇથી નીકલી જાય તો પછી તેમાંથી બધું પાણી કાઢી નાખીને બદામ અથવા પસ્તાં હોય તો તેની છાલ છોલી થોઇ થોતાં કપડાંથી નુંછી તદનજ કોરડું કરીને વાપરવું. પણ ચારોળી છોલવામાં મહેનત પડે છે, આમ્મે રીતે તે અકેક ચારોળી સેહેલાઇથી છોલી શકાતી નથી. તેટલા માટે પાંચ સાત મીનીટે જ્યારે તેની છાલ નીકલી સકે ત્યારે તેને પાણી સુધાંજ ચાળણી યા બોયાંમાં નાખવી અને બધું પાણી બરાબર નીકલી જાય પછી બેઉ હથેલીવડે ચારોળીને ચોળીને પાછી ઠંડાં પાણીમાં નાખીને તેમાં બરાબર ચોળીને જરા વાર કરવા દેવું, તેથી છુટી પડેલી બધી છાલ સપાટીની ઉપર તરી આવશે, તેને ઉપરથી કાઢી નાખીને ફરી પાછી ચાળણી યા બોયાંમાં નાખવી અને તદન કોરડા થાયને સોજાં કપડાંમાં પોતળું બાંધી તેમાં ચારોલી બેઉ હથેલીથી ચોળીને પછી સોજા થાળીમાં અને ઘણી હોય તો મોટા ખુનચામાં પાંચરીને તડકે મુકવી અને તેની ઉપરની બાકી રહેલી છાલ મુકાઇ ખખડીને ચારોળીથી છુટી પડે પછી ચોળીને બધી છાલને ઉછાળીને કાઢી નાખ્યા પછી થોઇ નુંછી તદન કોરડા કરીને વાપરવી. એ ત્રણડે મેવો તળવા માટે છોલેલો હોય તો તેને થોયા પછી સેજ પણ પાણીનો પસરાત રહે નહી તેમ નુંછીને તદનજ કોરડો કરવો જોઇયે કારણ પાણીનો સેજ પણ પસરાત હોય છે તો તળવા માટે કકડાવેલાં ધીમાં તે ભેલીયા પછી જો કઢાઈ ભરાઈ ગયલી હોય છે તો મેવાના પાણીના પસરાતને લીધે ધી ઉભાઇને ચુલામાં પડી તેમાં લડકું લાગે છે, માટે એ સુજબની સંભળ રાખવી જોઇયે.

બદામપાક.

સોજા ચીનાઇ ખરીયાકર શેર ૬, સોજા બદામની બીજ તથા તાલો મોલો માવો દરેક શેર ૪, સોજું કઠણ માખણ અથવા સોજું મીઠાઇનું પોરબંદરનું સફેદ ધી શેર ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ બાટલી ૨, એળચી તોળા ૬, જાયફલ ૬.

એળચીના દાણા કાઢી સેજ જાદી જેવી છુંદવી. જાયફળને બારાક છુંદવું. ઉપર બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત

છાપેલી છે તે મુજબ અદામને છાલી ઘોઘ નુછી કોરડી કરવી અને
 એને પીસ્તાં તેલ નીચે નહીં માટે થોડાં ટીપાં ગોલાબ નાખીને
 તદન સાફ પતા ઉપર ઘણીજ આરીક પીસીને માવા સાથે બરાબર
 ભેળવી. પછી શાકરને ખોખી કરી કલઈ ભરેલી સાફ તપેલીમાં
 નાખી માહે ગોલાબ રેડીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવી અને બધી
 શાકર પીગળી જાયને એવાજ કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં કપડાથી
 એ શીરાને ગાળીને પાછો ચુલે મુકી ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારવો.
 આએ શીરામાં બનાવેલો અદામપાક સફેદ થાય છે અને લાલ
 ફીવેલા અદામ પાકના અને એના ટેસ્ટમાં જોકે કાંઈજ ફેર પડતો
 નથી તોપણ જોવામાં લાલ અદામ પાક સારો લાગે છે માટે તેવો
 અદામપાક કરવો હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેથી ખાંડનો
 છાપેલો છે તે રંગ આએ શીરો બનાવવાની આગમ્ય થોડો બનાવી
 રાખવો અને શીરાને ગાળીયા પછી તેમાં એ રંગ ખપતો ખપતો
 જરા જરા કરી ભેલી ઘેરા લાલ રંગનો શીરો કરીને પછી તેમાં ધી
 નાખી માવા સાથની અદામને બરાબર ભેળવીને ચુલે ધીમે બળતે
 ભેળી હાથ રાખ્યા વગર સોજી ચમચથી ઘુટ્યા કરવું. પણ અદામપાક
 ઘટ કરીને જિતાર્યાથી પછી ઠંડો થતાં કઠણ થઈ જાય છે, તેટલા
 માટે ઢીળો જેવો થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવું. પણ
 અદામપાક તૈયાર થવા આવે ત્યારે મજાહનો લાલ થયેલો નહીં હોય
 તો પછી બાળેલી ખાંડનો રંગ ખીજે જરા માહે બરાબર ભેળવી
 મજાહનો લાલ કરીને તૈયાર કરવો. ઍસેન્સથી અદામપાક વધારે
 સારો થાય છે માટે નાના ચાર ચમચા એટલે વેનીલા ઍસેન્સની
 નાની બે સીસીઓ લઈ તેમાં ક્રોસ એન્ડ પ્લેકવેલનું ઍસેન્સ આવ
 રોજ ૩૦ ટીપાં ભેળીને અદામ પાક તૈયાર થવા પછી માહે ભેળીને
 એક મીનીટ બાદ ઉતારવું. અદામપાક કટકાનો કરવો હોય તો ઉપર
 લખ્યા કરતાં શીરો સેજ ટાઈટ કરવો અને તેમાં ઉપર મુજબના
 બધા સામનનો બનાવી કઠણ જેવો થાય ત્યારે ઉતારીને ધી લગાડેલા
 ખુનચાની વચમાં અદામપાક કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંને ધી લગાડી
 તે વડે એક ધ'ચ જેટલો જાદો થાપી બરાબર ફરે પછી હેઠે
 અદામપાકર જમાં લખ્યા મુજબ કાપ મુકીને તેમજ કટકા ઉપાડવા.
 અદામપાક સસ્તો કરવો હોય તો સોજી સફેદ શાકરીવા અથવા મેદા
 ખાંડનો ઉપર પ્રમાણે પણ ગોલાબને બદલે પાણીમાંજ શીરો

બનાવી તેમાં પણ બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળીને ઉપરીજ નીતે "નાવી તૈયાર થાયને તેમાં ઘણેજ સોળે ગોલાખ નાના નવ સમસ્યા ભેળવે અને તે બળીને બદામપાક પાછો ઢીળો જેવો થાય ને ઉતારીને ઝેળચી જાયફળ ભેળવું. એમાં એસન્સ નાખવું નહીં. ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે સામાનનો મોટો ધાન કરવો હોય તે ઉપર લખ્યું છે તે ઊંસામે ગોલાખ યા પાણી શીરા માટે રેડવું નહીં પણ આપણી સમજ મુજબ તેના પ્રમાણમાં ધારીને ઓછું લેવું. કારણ વધારે ગોલાખ યા પાણીને બાળતાં અમથો વધારે વખત લાગે છે અને ઓછું હોય છે તે શીરા જલદી થાય છે,

બદામપાક ૨ નો.

સોળું તાણું ભેંસનું દુધ શેર ૪, ખરી ચીનાઈ શાકર શેર ૩, સોજ નવી બદામની ખીજ શેર ૨, સોળું કઠણ માખણ અથવા સોળું મીઠાઈનું ધી શેર ૧, સોળે ગોલાખ બાટલી ૧, ઝેળચી તેળા ૨, જાયફળ ૨.

ઝેળચીના દાણા કાઢીને જાદા છુંદવા. જાયફળને ખારીક છુંદવું આમે ચીચીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામને છોલી ધોઈ નુછીને તદનજ કોરડી કરવી. પછી ઘણી મોટી કલક ભરેલી ધડક અથવા કલકવાળા પાટીયામાં ધીને બળતા ઉપર ચુને મુકી ધીમથી જસાયર ધુમાડો નીકળે ત્યારે માહે બદામ નાખી આંધરાંની સમસ્યા ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની કકરી તળવી, લાલ કરવી નહીં. તેટલાં એક તપેલીની ઉપર એક સોળું બોયું. મુકીને અગાઉથી તૈયાર કરી રાખી ઉપર લખ્યા મુજબ બદામ તળાયને તુર્તજ ઉતારી વગર થોભવે બોયામાં નાખી દેવી અને બધું ધી નીકળી જાયને બદામની ઉપર વળગેલું ધી હોય તેને સફેદ કોરાં કાગળથી નુછી નાખીને પછી સોજ પીતળની ખલમાં ઘણી ખારીક છુંદવી. ત્યાં બાદ કલક ભરેલા મોટા પટીયામાં દુધ રેડી તેમાં છુંદેલી બદામ ભેળી ચુલે મધ્યમ બળને ઘુંટયા ૫ મી માવા જેવું ધાયને ઉતારવું. તે પછી બદામપાક પેહલામાં લખ્યા મુજબ પણ ઉપર લખેલા એક બાટલી ગોલાખમાં શાકરનો શીરા કરી માહે બદામ સાયનો માવા ભેળીને એજ બદામપાકમાં લખેલી રીતે બદામપાક બનાવવો. પણ તેમાં લખ્યું છે તેમ એને

ધીલો ઉતારવો નહીં; સેજ કહણ જેવો થાયને ઉતારી એજથી જયફળ ભેળવું એ બદામપાક કટકાનો કરવો હોય તો શીરો ટાઢિ કરવો અને બદામપાક કહણ જેવો કરીને ઉતારી ધી લગાડેલા ખુનચામાં એક ઇંચ જાડો થાપી ફરેને માટા કટકા થાય તેમ ડાયમંડ ચા ચોરસ કાપ મુકી બંધાયને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. એનો પણ માટો ધાન કરવો હોય તો પેહલા બદામપાકમાં લખ્યું છે તે રીતે કરવો. પણ એ બદામપાકમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ મુદલજ નાખવો નહીં.

બદામપાક ૩ જો.

સોજો તાજો મોલો માવો શેર ૪, પેહલાં નંબરની સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૩, સોજી નવી બદામની મીજ શેર ૨, ઘણો સોજો ગોલાખ ખાટલી ૩, એજથી તોજા ૩, માટાં જયફળ ૨.

એજથીને છાલી દાણાને સેજ જાડા છુંદવા. જયફળને ખારીક છુંદવું. બદામને ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી છાલીને છુંદવી, પણ ઘણી ખારીક કરવી નહીં અને એને માવો સાથે ભેળવી. ત્યાર બાદ સોજાં પાટીયાની ઉપર થોતાં મલમલતાં બેવડાં કપડાંને ઓળીની કાતી ઢીળું દોરીથી બાંધી તૈયાર રાખવું અને બીજી કલઘવાળી તપેલીમાં ગોલાખ રેડી તેમાં ખાંડ મેળવી ચુસ મેળી જરા ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારી પેલી કપડાંની ઓળી બાંધેલા પાટીયામાં ગાલવો. પછી બીજા કલઘ ભરેલા પાટીયામાં બદામ સાથે ભેળેલા માવો નાખી ઇંગારે મુકી તેમાં એક માથુસે શીરો નામતાં જવું અને બીજાં માથુસે તેમાં ગાંગડા થાય નહીં માટે કલઘ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી બધો શીરો પુરો થાય પછી પણ છુંદવાજ કરવું અને બદામપાક ઘટ થાયને ઉતારીને એજથી જયફળ ભેળવું. જો એ બદામપાક રાખવો હોય તો સોજા મંદાઇનાં પોણા શેર ધીને કલઘવાળા પાટીયામાં નાખી ચુસે મુકવું અને તે કકડેને તેમાં છુંદેલી બદામ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા બદામી રંગની થાયને માહે માવો ભેળીને ફેરવ્યાજ કરવું અને બધું શીકા લાલ રંગનું થાય પછી ઉપર લખ્યા મુજબનો શીરો તેજ રીતે અંદર મેળવ્યા બાદ તેમજ ધીમે ઇંગારે બદામપાક તૈયાર કરવો.

બદામ પાપડી.

સોજી નવી બદામની ખીજ શેર ૧, વેંતીલા ઍસેન્સ નાનો ચમચો ૧, આરીક દલેલી ખાંડ તથા ધણી સોજો ગોલાખ અપ મુજબ.

એક સાફ ચુનચાને ઉલટો મુકવો અને એક ચાળણીમાં ખાંડ નાખી સાટો છાંટે તેમ તેની ઉપર બધે એક સરખી પતળી ખાંડ ચાળણીથી છાંટીને તૈયાર રાખવી ત્યાર બાદ આંસે વીંટીધ વાંતીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છેલવાની રીત કાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી નદનજ સાફ પાતા ઉપર જરા ગોલાખમાં ઘણીજ આરીક અને સફેદ દુધ જેવી પીસવી, પણુ કડણુજ રાખવી, ઘણા ગોલાખ નાખીને નરમ કરવી નહી. પછી એક કલ્કલ ભરેલી તપેલીમાં દાદ પાશેર દલેલી ખાંડ તથા પીસેલી બદામ નાખી અડધી પાષ્ટ ગોલાખ ભેળી ધગધગતે ધંગારે મરી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી સેજ પણુ રતાસ પકડવા દેવું નહી અને અંધાય તેવું કલ્કલ થાયને વેંતીલા ભેળી ઉતારી જરા પણુ થોડા વગર ઘૂર્લજ પેલા ખાંડ છાંટેલા ચુનચાનાં તળાવાની વચમાં કાઢી સફાઇદાર ઢગળો કરીને તેની ઉપર ચાળણીથી પુરતી ખાંડ છાંટીને પછી સાફ વેળણથી અડધી ધંચ જેટલું જાડું સફાઈથી વણવું અથવા કાંસીયાનાં તળાયાંવડે થાપવું અને જરા કરીને ઠંડું થાયને ડાયમંડ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને છરીવડે કટકા ઉપાડી લઈને તેની હેઠે, ઉપર તેમજ ફરતી બોરડુપર ડાયવડે સફાઈથી ખાંડ ચોપડવી.

બધી ખોરાકની વસ્તુ સોજી રાખવાની રીત.

કોકો, દલેલી રાઇ, મરી, હળદ, ધાણાજીરોનો મસાલો, કળી પાઉદર, ખસખસ, છુંદેલી એળચી, આખાં મરી, જીરું, વરીયાલી તેમજ એવી ખીજ કોઈ પણ ચીજને ભરીને એમજ નાખી મુકયાથી તેમાં ગુંદરા થઈને ખીગડી જાય છે, તેટલા માટે એ બધી ચીજ થોડી થોડીખી હાય તોય તેને પોહોળાં માદાંની ખીસારની કાચના ચપટ છુચની બરણીમાં ભરી તેનાં માદાં ઉપર મલમલનો કટકો મુકીને પછી તેની ઉપર બરાબર દાખીને છુચ મુકયાથી જાણે મળાહનું ઍરટાઈટ જેવું થાય છે એટલુંજ નહી પણ કપડાંને લીધ

માહે ઘણી આરીક કીડી પણ જમ શકતી નથી. એ રીતે ભરી રાખેલી કોષ પણ ચીજને મહીનામાં ત્રણ ચાર વખત ઉંઘાડી માહે કોરડો સાફ ચમચો ફેરવી બધું બરાબર ભેળાને તળે ઉપર કરતાં રહેવું. કોટળામાંથી કાઢેલી બદામની ખીજ, પસ્તાં, ચારોળા, ચાર જાતનાં મગજને પણ ભરી રાખ્યાથી તેમાં શુંદરા થઇને માહે જીવ પડે છે માટે એને પણ ઉપર મુજબની બરણીમાં ભરી રાખ્યા પછી થોડે થોડે દાહડે કાઢી તડકે મુકી બેઠે હથેલીવડે ચોળા પપોડી બરણી નુછીને પછી માહે પાછું ભરીયાથી જીવ પડતા નથી તેમજ ખોરું પણ થતું નથી, સોજી રહે છે. કોષ પણ જાતનો આટો, રવા, ચોખા, દાળ તથા ક્યારને પણ ભરી રાખ્યા પછી ઉપલી જ રીતે તળે ઉપર કીધાથી તેમજ ઘટે તે ચીજને તડકે મુકય થી સોજી રહે છે. ઘણા દીવસ રાખવાની દવા તથા ઉખેડેલી દવાનાં સીરપની સીસી તેમજ પીવાનાં શરબતની ઉખેડેલી ખાટલી અથવા એવી કોષ પણ પ્રવાહી ચીજની ખાટલીઓ પાંચ છ દીવસને અંતરે ઉઘાડ્યા કીધાથી તેની ઉપર પણ ડુગ ચઢતી નથી, તેમજ દવા પણ બીગડતી નથી. પેક કીધા વગર એમજ ભરી રાખેલી જામ પણ એમજ રાખી મુકતાં ખાટી થઇને તેની ઉપર ડુગ ચઢીને બીગડે છે માટે તેને પણ ઉપલી જ રીતે પણ ચમચાથી તળે ઉપર કરતાં રહેવું. ભરી રાખેલું ધી પણ બરણીમાં અવારનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરતાં મજાહનું સોજી રહે છે.

બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણો ભરીને સોજી

રાખવાની રીત.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણો બનાવવા છાપેલું છે તેમાં ઘણાંખરાંને ચરે ત્યાં સુધી થોડા દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવા લખેલું છે તેથી થોડું ચરે અને થોડું કાચું રહે તેમ થતું નથી પણ બધું એક સરખું ચરે છે. પણ એમ ચરીયા પછી કોષમાં ડુબતો રસ હશે તો તે બીગડશે નહીં, પણ જે અચાર અથવા ચટણી રસ સાથે લપેટાયલું અથવા જરા સુકું જેવું હશે તેને તો એમજ રાખી મુકયાથી તેની સપાટીની ઉપર ડુગ ચઢે છે અને પછી બધું બીગડી જવાનો જ સંભવ છે, તેટલા

માટે એવું હોય તેને તો ચરી રહ્યા પછી પણ એમજ થાંબ રાખવું નહીં, પણ દશ પંદર દાહાડાને અતરે જરૂર તળે ઉપર કરવુંજ જોઈયે, તેથી કુલ ચઢીને બીગડશે નહીં.

બન.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, કરંટ દરાખ તથા છુંડેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, છુંદેલી એળચી; જાયફળ; જાવંત્રી તથા વાટેલું નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પંદર આનાતું તાજું ખમીર વાઇનગ્લાસ ૧, સોજું માખણ; તાજું દુધ તથા બીજો ઘઉંનો આટો અપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ઘોઘ ગુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. દુધને ગરમ કરવું. બે રતલ આટાને આળા સેકી કોરડો કરી કલક ભરેલા ખુનચામાં નાખી તેમાં ખાંડ, કરંટ તથા ગરમ મસાલો ભેળાને પછી ઢગળો કરી તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં ખમીર, નીમક તથા એક પાથેર દુધ નાખીને તેની અંદર આસપાસનો આટો નાખી ભેળાને મેળવણી નરમ કરી ઢાંકીને ચુલા આગળ જરા છોટે મુકવું અને તેમાં બરાબર ખમીર ચઢેને અડધો રતલ માખણને ચુલા ઉપર પીગળાવીને તે તથા ઘટે તેટલું બીજું દુધ નાખી આટો પોચો કરીને ઘટે તેટલો બીજો કોરડો આટો તેની ઉપર પુરતો છાંટીને બીજો અડધો કલાક ચુલા આગલ રાખ્યા પછી સપરચતના જેટલાં ગોલ બન કરી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર છુટાંછુટાં બન મેલી બીજો અડધો કલાક રાખ્યા પછી ગરમ ભઠ્ઠીમાં પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજવાં.

બન સાદાં.

ઉપર બન છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબના બે રતલ આટાને એક મોટાં ચોલમાં નાખી તેમાં પંદર તોળા મેદા ખાંડ તથા એક પાથેર ખમીર ભેલી આટામાં ખાડો કરી તેમાં ગરમ કરીને કુકું કાઢેલું દુધ આટો પોચો થાય તેટલું મેળવીને દોઢ કલાક ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવું. પછી અડધો રતલ માખણને અમથું તાવીને માહે તે મેળવી ઘટે તેટલું બીજું ગરમ દુધ નાખી નરમ આટો બાંધવો

અને મોટાં ખાટાં લીધુના જેટલાં બધાં ગોળ બન બનાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર બધાં ત્રણ ત્રણ ધંધને અંતરે સરખી હારમાં મુકાને ચુકા આગલ ઢાંકી રાખવાં અને બન હોય તે કરતાં ખીલીને કદમાં બેવડાં થાય ત્યારે ગરમ ભટ્ટીમાં ભુંજવા મુકી થવાં આવેને ઉપર જરા દુધ લગાડવું અને તૈયાર થાયને કાઢવાં. બધું મલી પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજવાં. બનનાં મેળવણીમાં સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ, વેલાવી ઓરેંજના મુકા મુરખાના ઝીણા કટકા તથા ખાખરી કીધેલી કેરવેસીદ બધું થોડું થોડું નાખ્યાથી બન સધારે સોજાં થશે.

બફાત.

સોજું નરગું કુમળું ફરમે ગોસ્ત રતલ ૨, સોજા મોટા પટેટા તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૧, ધી તથા મોટા કાંદા દરેક શેર ૦૫, નીમક તોળો ૧, એળચીના દાણા; લવંગ તથા તજ ત્રણ મળાં તોળો ૦૫, દહેલી હળદ તોળો ૦૫, મોટું પાકટ નાળીએર ૧, મોટાં મુકાં સોજાં લાલ મરચાં ૬ થી ૭, જલદ સરકો નાના ચમચા ૩.

ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોઈ સોજા તપેલીમાં બે શેર પાણી તથા નીમક સાથે ગોસ્તને નરમ ચેરવવું. નાળીયેરને ખમણી હળદ, મરચાં, એળચી, લવંગ તથા તજ સાથે ઘણું બારીક મેસ જેવું પીસ્વું. ઝીણાં કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. પટેટાને છોલી બધે કટકા અને ગમે તો ચાર ચાર કટકા કાપી કાંદા સાથે પાણીમાં નાખવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી વધાર માટે બારીક સેવ જેવા કાપી તદ્દન કબજા ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળી તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બરાબર લાલ તળીને માહે ગોસ્તનો રસ મેળવીને પછી તેમાં ગોસ્ત, ઝીણાં કાંદા તથા પટેટાના કટકા નાખી ઢાંકીને પુરતા ધંગાર ઉપર રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને પટેટા ચરી બફાત કડણ થાયને સરકો ભળી ઉઘાડું રાખી તે બળીને બફાતમાંનું ધી બધું બરાબર છુટું પડીને ઉપર તરી આવેને ઉતારવું. એ બફાત બાફેલા આવલ તેમજ રોટલી યા પાંઉ સાથે ખાવો. એજ રીતે એક કુમળી પણ

વીવીધ વાંની.

ફરમે મરઘી યા બટકના સાફ કીધેલા કટકાને બફાત બનાવવો. મરજી પડે તો ગ્રીન પીનના કુમળો દાણા પાંચ તોળા નાખ્યા અને સરકો ભેળીયા પછી સોજાં વચલાં પાકાં ટામોટા અડધો શરને ઘોઘને તે પણ માહે નાખ્યાં. તીખાસ પસંદ નહી હોય તો મરચાં આછાં લેવાં.

બફાત બાફેલો.

સોજાં નરતું કુમળું ફરમે ગોસ્ત રતલ ૧, સોજાં મોટાં પટેટા શેર ૧, ઝીણાં કાંદા શેર ૦૧૧, મોટાં કાંદા શેર ૦૧, આફુ તોળો ૦૧, સોજાં મોટું નાળીયેર અડધું, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૮, તજનો કટકો ઇંચ ૧, કોથમીર કુંડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૯, બાફેલાં ઇંડાં ૪, લેલાતી સોસ અથવા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ, ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

ગોસ્તને સોજાં કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પટેટાને છોલવી બધે કટકા કાપી ઝીણા કાંદાને છોલવી એ બેકને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવું. ઇંડાંને છોલવી ઉભા બધે કટકા કાપવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા બે મરચાંને ઘોઘને બારીક કાપવું. નાળીયેરને ખમણી આફુને છોલવી એળચી, લવંગ, તથા તજ સાથે ઘણુંજ બારીક પીસવું. આખાં સાત મરચાંને ધોવાં. મોટા કાંદાને છોલવી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો. પછી બધા સામાન સમાય તેટલા કલઈ ભરેલા પાંડીયામાં પીસેલા સામાન સાથે બાફીને બીજે બધા સામાન બરાબર ભેળીને ઉપરથી ઇંડાંના કટકાને ગોઠવીને મુકવા. ત્યાર બાદ થોડા ઘઉંના અને તે નહી હોય તો ચોખ્ખાના આઘાને રોટલાના આઘાના જેવો કઠણ બારી ગોળ વીટો કરીને તપેલીના કાંચા ઉપર ફરતો સરખો મુકીને તેની ઉપર ઢાંકણને દાબીને વળગાવવું. પછી કોલસાના ઇંગાર ઉપર તપેલી મુકીને ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરવું. એ રીતે આસરે ઉઠી કલાક રાખ્યા પછી ઢાંકણપર પાણી રેડવું નહી પણ અમથુંજ ઇંગારપર રાખવું અને તપેલીની અંદર કકરા પડે છે તે બંધ પડેલા લાગે ત્યારે ચુલાપરથી ઉતારી તપેલી ઉલાવી જોવી અને માહેલું પકવાન સેજ લીધું જેવું જણાયને ઢાંકણ ઉંઘાડી ટેસ્ટ મુજબ લેલાતી સોસ યા લીંબુનો રસ ઉપરથી રેડી આટો કાઢી નાખીને ઢાંકવું. એ બફાત ઘણું કઠણ

સારો લાગશે નહી. આફિલો બદ્ધત પસંદ નહી હોય તો બધા સામાન સાથે સોળું એક પાથર ધી ભેળવું. એજ રીતે એક ફરખે હાફ ફાઉલના સાફ કરીને ઘોયલા કટકાનો બદ્ધત કરવો.

બદ્ધત સરસ.

સોળું કુમળું નરનું ફરખે ગોસ્ત રતલ ૨, સોજા મોટા પટેટા રતલ ૧, ઘણા ઝીણા કાંદા રતલ ૦૧૧, કુમળા મુળા તથા ગાજર દરેક રતલ ૦૧, ધી શેર ૦૧, મોટા કાંદા રતલ ૦૧, મોટાં લીલાં તથા મોટાં સુકાં ગોવાનાં મરચાં દરેક ૫, આદુ તોળા ૨૧, મોટું સોળું નાળીયેર અડધું, છુંદી ૧ તાંદરા કાઢેલાં ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧૧, જીરું ૨૧ તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણનો વચલો કડો ૧, તજનો કટકો ધંચ ૨, એળચી ૧૫ ના દાણા, લવંગ ૧૦, જલદ સરકો પાઈટ ૦૧.

પટેટાને છાલી બળે કટકા કાપી ઝીણા કાંદાને છાલી એ બેઉને ઠંડાં પાણીમાં ભીતવી રાખવું. આડુને છાલીને ઘણો આરીક રેસો કાપવો, લસણને છાલીને ઘણું જ આરીક ભુકા જેવું કાપવું અને બેઉને જુકું જુકું ઘોવું. લીલાં મરચાંને ઘોષને ઉભાં ચીરવાં. મુળા તથા ગાજરને છાલી તેનાં ઝીણા કટકા કાપીને ઘોવું. પછી ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એકથી બે વખત ઘોષ તદનજ કલષ ભરેલા પાટીયામાં નાખી માહે ગાજરના, મુળાનાં કટકા, ઝીણા કાંદા તથા નીમક નાખી બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ઠંડીને ધીમે બળતે સુકવું. તેટલાં નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે જીરું, સુકાં મરચાં, રાષ, હળદ, ધાણા, એળચી, લવંગ તથા તજ ઘણું જ આરીક પીસીને તઘવાર ૬ વું. પછી ગોસ્ત જરા ફાટવા આવેને માહેથી જુકું કાઢી લઈ તપેલીમાં રહેલા આકીના સામાનને કલષ ભરેલી કરછીયા ઘુંટી નાખીને પછી માહે પાછું ગોસ્ત તથા પટેટા નાખી આડુનો રેસો ભિળી ઠંડીને ધંગારે સુકવું અને ગોસ્ત ચરીને નરમ થવા આવેને અંદર પીસેલો મસાલો બરાબર મેળવી ચીરેલા લીલાં મરચાં નાખી ઠંડીને ધંગારેજ રાખી હેઠે તપેલીમાં મસાલો લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચ કરવી અને બધું સુકાયને સરકો ભિલી તે તદન સુકાયને ઉતારવું. પછી મોટા કાંદાને છાલી

બારીક બુકા જેવા કાપી ઝીણ તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં અર્ધ કચરા તલી માહે કાપેલું લસણ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બરાબર લાલ થાયને બધાં ધી સાથેજ બફાતની તપેલીમાં રેડી ચમચથી મેળવવું. લીલા કાંદા મલતા હોય તો તે મોટા દસ કાંદાને છાલીને તેના કટકા કાપવા અને એનાં કુમળાં પાંદડાંને પણ ઘોઈ બારીક કાપીને એ બેઉને ઝીણા કાંદાને બદલે ગોસ્ત તથા તરકારીની સાથેજ બાફવા નાખવું. એ બફાત ઘણો સરસ લાગે છે. એજ રીતે એક કુમલી મોટી ઇંડાંની મરઘી યા બટકના કટકાનો બફાત બનાવવો.

બફાત સેકતાની સીંગનો.

ધી શેર ૦ા, કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૦, ચુટેલી ખસખસ તોળા ૨, નીમક તોળો ૧, ચુટેલા ધાણા; ભુંજેલા ચણાના દારીયા તથા આદુ દરેક તોળો ૦ા, સોજી બદામની ખીજ ૨૦, મોટી બદી કુમળી મીઠી સેકતાની સીંગ ૬, લસણની છુટી મોટી ૬લી ૫, એળચી ૧૨ ના દાણા, લવંગ ૮, મોટાં મોવાનાં સુકાં મરચાં ૨ થી ૩, તજનો કટકો ઇંચ ૧, સોજી માદું નાળાયેર ૧, વીંધુનો રસ અથવા સોજો સરકો ખપ મુજબ.

નાળાયેરને ખમણી તેમાંથી પોણો લાગ લઘ તેમાં જરા જરા ગરમ પાણી નામતાં જઘ પીસી પીસીને એક પાશર જેટલું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. સીંગને છાલી બધે ઇંચના કટકા કાપી ચાર ચારની જુડી બાંધી પટેટાને છાલી તેના કટકા કાપી એ બેઉને ઠંડાં પાણીમાં ભીતવી રાખવું. એળચી, લવંગ તથા તજને ઘણુંજ બારીક છુંદવું. પછી કાંદા, આદુ, લસણને છાલી એ ત્રણડેની સાથે ધાણા, ચણા, ખસખસ તથા બાફી રહેલા નાળાયેરનાં એક લાગને માતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસવું. ત્યાર બાદ કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીને જરા કકડાવી તેમાં એ પીસેલો મસાલો નાખી ધીમે બળતે રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને તળાવાનો જરા સોહડમ નીકળે ત્યારે માહે પોણો શેર ઠંડું પાણી ભેરી સીંગની જુડી, પટેટા, નીમક તથા ગરમ મસાલો બરાબર મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને હેડે લાગે નહીં માટે અચારતુવાર ઉઘાડી ચમચ ફેરવવા. પણ પાણી

સુકાવા આવે અને સીંગ બરાબર ચરી નહી હોય તો પછી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને માહે તે ઉમેર્યા કરવું અને સીંગ બરાબર ચરેને અંદરથી કાઢી લઇને પછી પટેટાને માહે કરછી વડે સાસીકાની ઘુંટી એકરસ કરી નાળીયેરનું દુધ ભેલીને પછી પાછી સીંગની કુડી માહે નાખીને ઉંઘાડું રાખવું અને અવારનવાર ચમચ ફેરવી બધું ઘી બરાબર છુટું પડેને બરાબર ખટાસ લાગે તેટલો જરા જરા કરીને લીંબુનો રસ અથવા સરકો મેળવીને ત્રણ ચાર મીનીટ પછી ઉતારવું. નાળીયેરનાં દુધને બદલે ગમે તો સોજું ભેંસનું દુધ એક પાથેર લેવું અને પીસ્વા માટે ચોથા ભાગ જેટલું જ નાળીયેર લેવું. એ બકાત સારો લાગે છે.

બરફી.

બરફી બનાવીને તેની મેળવણીને વાસણમાં રેડ્યા પછી ત્યાંથી તેને ઉંચકવી જેમણે નહી. કારણ તે પછી ઉંચક્યાથી બરફીની ઉપરની પોપડી ચુંથાઇ જાય છે, તેટલા માટે બરફીવાળો થાળો જ્યાં રાખ્યા હોય તેજ જગ્યા ઉપર બરફી બનાવવાના ઉભી કીનારીના લોહાના લંબચોરસ થાલા આવે છે તેવો એક થાળો લેવો અને તે નહી હોય તો પછી ક્વધ ભરેલી સપાટ તલીયાંની કથરોટ યા એવોજ ક્લાઇવાળો ઉભો કીનારીનો ગુનચો જેમાં બેથી હઠી ઇંચ જેટલી જાદી બરફી થાય તેવાં વાસણને બરફી બનાવવાની અગાઉ તેની બરાબર જગ્યા ઉપર ફેરવીને મુકવું. પછી દાઢ તોળો એળચીના દાણા કાઢવા. બદામ, પસ્તાં અથવા ચારોળી એ ત્રણમાંથી જ એક ચીજને બરફીની ઉપર ભભરાવવી હોય તે સોજું નવું હઠી તોળા લેવું અને ચારોળી હોય તો તેને ચુંટવી, પસ્તાંને કપડાંથી નુછીને તેને છોલ્યા વગેરે એમજ ઉભી ઘણીજ આરીક સ્લાઇસ કાપવી, પણ બદામ હોય તેને તો આગે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છાંતવાની રીત જાપેલી છે તેમાં બધા સુખ્ય છોલાં થોડ ગુછી તદ્દન કોરડી કરીને ઘણીજ આરીક સ્લાઇસ કાપવી. સોજુ ખરી કેમ ત્રણ વાત્રાં આગે ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાંતેલી છે તે રીતે સેકી ઘણીજ આરીક મેસ જેવી વાટીને સોજાં ખાસમાં નાનો એક ચમચો સોજાં ગોલાબમાં

સારીકાની મેળવીને પછી બદામની સ્લાષ્ટસની ઉપર રેડી એક હથેલીવડે ચોળાને સુકવા માટે માટી રકાખીમાં પાંચરીને ખુલ્લી સુકવી. આમ્મિ ચોપડીમાં માવો છાપેલો છે તે પ્રમાણે પણ જરા કઠણ માલો માવો બનાવી તે ચાર શર લેવા. અથવા તૈયાર માવો મલે છે તે ભેલ વગરનો સોજો એટલોજ લેવા. પણ એ માવો જો સુકો અને કઠણ હોય તો પછી જરા દુધમાં હાથ ભીનવી તેનેથી માવાને મસ્લોને સેજ પોચો કરીને તે એટલોજ લેવા. પછી માવાને ભાંજી બુકો કરીને એળચીના દાણાના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંથી એ ભાગને માવામાં ભેલી એક ભાગ દાણાને જુદા રહેવા દેવા. ત્યાર બાદ સોજી પેહલાં નંબરની મોરીસ્થસ શાકરીયા ખાંડ પાંચ શરને સાફ તપેલીમાં નાંખી તેમાં પોણેશર ઠંડું પાણી ભેલી ચુલે ઉઘાડું મુકી માહે અવારનવાર સાફ ચમચ ફેરવી અને બધી ખાંડ પીગળી જાયને સોજી કલમ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં શીરાને ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં જાંજરાં કપડાંથી ગાળાને પાછો શીરાને ધીમે બળતે કંઘાડો સુકવો અને શીરો ઘણો ઘણો થાયને એક રકાખીમાં અવારનવાર શીરાનું એક ટીપું મુકી જરા વારે છરીની અણીથી તેને ઉપાડવું અને તેમ કરતાં છરીની અણીને વલગી જાય તો ચુલે વધુ વખત રાખવું અને એમ મેલેલું ટીપું ચુંચાયા વગર આખુંજ વીકળી આવે તો પછી સેજખી વધુ વખત ચુલે રાખવું નહી, કારણ તેમ રાખ્યાથી પછી શીરો બંધાયને પાછી ખાંડ થઈ જાય છે. મારે એમ ટીપું ઉપડી આવે કે વુર્તજ ઉતારી પાડી માહે માવો નાખી સોજી કરછીવડે સારીકાની શીરા સાથે ભેલી એકરસ કરીને પછી પેલાં બરશી રેડવા માટે તૈયાર મુકી રાખેલાં વાસણમાં રેડીને તેની ઉપર પેલા બાકી રાખેલા એળચીના દાણા તથા બદામ, પસ્તાં, ચારોળા જે એક તથ્યાર કાઢેલું હોય તે ભભરાવીને પછી બરશીની મેળવણીને વળગે નહી તેમ તેની ઉપર એક તદન સંજી સાફ પાટીયું ઢાંકી રાખવું. તે પછી ચાવીસથી ત્રીસ કલાકમાં અને તેટલા વખતમાં જે બરશી બરાબર બંધાયને કઠણ થઈ નહી હોય તો ખીજી ચોગ કલાક વડુ રાખ્યા પછી કઠણ થાય ત્યારે માટાં નાનાં જેવાં દેશાં કરવાં હોય તેમ સાફ છરીથી કાપ મુકીને પહેલે બોરડુપરથી એક દેડું ઘાડી લખને પછી તેનો આચો

પડે તે તરફથી અધાં દેફાંને ધારદાર તવાથાવડે ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ઉપાડીને કાઢવાં. વધારે સારી બરણી બનાવવી હોય તો પાણીને બદલે એટલેજ ઘણું સોજે ગોલાખ નાખીને તેનો ઉપર મુજબ શીરો કરીને બરણી બનાવવી. આમ્મે બરણી અને હેઠે ખીજી બધી બરણી છાપેલી છે તે સઘળા તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ બરાબર બનાવી હોય છે તો ઘણી સરસ થાય છે.

બરણી કેસર્યા.

આમ્મે ચોપડીમાં સેફીને છુંદણી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સોજી ખરી કેસર પોણા તોળાને સેફી ઘણીજ ખારીક વાડીને નાના ત્રણ ચમચા સોજી ગોલાખમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખવી. આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છાલવાની રીત છાપેલી છે તે રીતે સોજી નવી બદામની ખીજ એક શરને છોલી ઘાઘ નુછીને તદ્દન કોરડી કરીને છુંદવી, પણ ઘણી ખારીક છુંદવી નહીં. તે પછી ઉપર બરફમાં લખ્યા મુજબના ચાર શેર મોલા માવામાં એ બદામ તથા એળચીના દાણા એક તોળાને બરાબર મેળવી રાખવું. ત્યાર બાદ તેજ બરણીમાં લખ્યા મુજબની પણ છ શેર ખાંડનો પાણીમાં શીરો કરવા સુકવો અને શીરો ઘણું ઘાડો થાયને તેમાં ભીનવેલી કેસર નાખીને મેળવી દેવી. પણ કેસર નાખ્યાથી શીરો ઉભાવા માટે છે માટે ગાંઠે ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને એજ બરણીમાં લખ્યા મુજબ એ શીરાનું ટીપું બધાયને ઘુરતજ ઉતારી પાડી માટે બદામ ભેળેલો માવો મેળવી દધને તેમાંજ લખ્યા મુજબના તૈયાર કીધેલાં વાસણમાં રેડવી અને ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે બરણી બરાબર બંધાયને તેમાં લખ્યા મુજબ કાપીને દેફાં કાઢવાં. એ બરણી સારી થાય છે.

બરણી પસ્તાંની.

ભાંજેલાં લીલાં ઘેરા રંગનાં ઝીણાં કંદારી પસ્તાં આવે છે તેવાં એક શેર પસ્તાં લેવાં અને પીતળની સાફ ખલમાં થોડાં થોડાં નાખી હલકે હાથે છુંદવાં. પણ ઘણાં ખારીક છુંદવાં નહીં. દોઢ તોળો એળચીના દાણાને બદા છુંદવા. પોણા તોળો ગપફળને ખારીક છુંદવું. પછી પહેલી બરણીમાં લખ્યા મુજબના ચાર શેર મોલા

માવા સાથે એ બધું બરાબર બેળી રાખવું અને ચાર ચમચી વેનીલા એસેન્સમાં પચીસ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ બેળીને જીકું ઢાંકી રાખવું. પછી તેજ બરશીમાં લખેલી રીતે પણ તેવી છ શર આડનો પાણી અથવા ગોલાબમાં શીરો બનાવવા મુકવો અને તે થવા આવેને માહે એસેન્સ મેળવી ટીપું બંધાઇ જાય તેવો એ શીરો થાયને તુર્તજ ઉતારી પાકી બેળી રાખેલા સામાન માહે બરાબર મેળવીને પછી તેજ બરશીમાં લખ્યા મુજબનાં તૈયાર રાખેલાં વાસણમાં રેડવું. ચોવીસથી ત્રીસ કલાકમાં એ બરશી કઠણ થાય છે. તે પછી તેજ રીતે એનાં ઢેકાં કાપીને કાઢવાં. એ બરશી ઘણી મજાહની થાય છે.

બરફી બદામી.

ઉપર બરશી કેસર્યા છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધા સામાન લઇને તેજ રીતે એ બદામી બરશી બનાવવી, પણ એમાં કેસર નાખવી નહી, તેને બદલે શીરો તૈયાર થવા આવેને વેનીલા એસેન્સ ચાર ચમચી અથવા ગોલાબનું એસેન્સ દોઢ ચમચી બેળીને પછી ટીપું બંધાય તેવા શીરો થાયને ઉતારીને માહે બધો બેળેલા સામાન મેળવીને એની બરશી બનાવીને રેડવી.

બરફી બે રંગની.

ઉપર બરશી કેસર્યા તથા બરશી બદામી છાપેલી છે તે બેમાંથી ગમે તે એક બરશી બનાવવી અને ત્રણ ઈંચ જાડાં ઢેકાં થાય તેટલા ઉંડા થાળા થા વાસણમાં એ મેળવણીની બરશી સવા ઈંચ જેટલી જાડી થાય તેમ રેડવી. તે પછી ચોવીસ કલાક થાયને બરશી પસ્તાંનીમાં લખેલા સામાનની તેજ રીતે બરશીની મેળવણી બનાવીને કેસર્યા અથવા બદામી એ બેમાંની જે એક બરશી કાઢેલી હોય તેની ઉપર એ પસ્તાંની બરશીની મેળવણી રેડીને ખીબ ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે બંધાયને પહેલી બરશીમાં લખ્યા મુજબ પણ તેના કરતાં એનાં મોટાં ઢેકાં કાપીને કાઢવાં. એ બરશી મજાહની લાગે છે.

બરફી મગની દાળની.

સોજી મગની દાળ રતલ ગા, સોજી ખાંડ શર ગા, સોજી મીઠાણનું ધી રતલ ગા, સોજી બદામની ખીજ તથા લાંબેલાં પસ્તાં

દરેક તોળા ૨, એળચી તથા જ્યક્ષ્ણ દરેક તોળા ૧૧, સોજી ખરી કેસર વાલ રાઝ એટલે જે આંતીનાં અડધાં વજનની.

આજે વીવીધ વાંનીમાં સેફને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે કેસરને સેફને બારીક વાટવી, એળચી જ્યક્ષ્ણને બારીક છુંદવું. આજે ગોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ, પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઈસ કાપી વાઈ નુંછીને કોરડી કરવી. દાળને ચુંટી સોજી ધોઇને ઠંડાં ચાણીમાં જે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી કપડાંથી બરાબર તુછી તદ્દન કોરડી કરીને સાફ કોરડા પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક આટા જેવી પીસવી અને કલઈ ભરેલી મોટી કલાઈમાં ઘી નાંખી ધીમે બળતે બરાબર કકડાવીને તેમાં પીસેલી દાળ નાખી ગાંગડા થાય નહીં માટે ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી મજબૂતી શીકા લાલ રંગની થાયને મોટી રકાબીમાં કાઢી લઈ કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટવી. ત્યાર બાદ કલઈવાળા તપેલીમાં પોણા પાણેર પાણીમાં આંડને પીગળાવીને ચુલે મુકવી અને શીરામાં જરા ચાસ આંવને વાટેલી કેસર મિળી શીરા ઘણા ચાસવાળા ઘાટો થઈ અંદર બધું શીણુ આવેને ઉતારીને તેમાં તળેલા દાળ તથા એળચી જ્યક્ષ્ણ નાખી સારીકાની એકસ કરીને બરફા દોઢ ઘંચ જેટલી જાદી થાય તેટલી સોજી થાળીને જરા ઘી ગોપડીને તેની વચમાં એ મેળવણીનો ઢગળો મુકી સફાઈથી દોઢ ઘંચ જાડું થાપીને ઉપર બદામ પસ્તાની સ્લાઈસ ભભરાવી તેને સેજ દાબીને ઉપર બેસાડવી. પછી બરફા બંધાઈને ડહણુ થાયને જે ઘંચ સમચોરસ ટેકાં થાય તેમ કાચ મુકાને બરફા ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ઉપાડીને કાઢવી. એ બરફા સારી થાય છે.

બરફી રોજ અથવા વેંતીલાની.

સાદી બરફી બનાવવી હોય તો પેહલી બરફીમાં લખ્યા મુજબનો સામાન તૈયાર કરવો અને બદામની કરવી હોય તો ઉપર બરફી બદામી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન તૈયાર કરવો અને એ બેમાંથી જે એક હોય તેને માટે શીરા બનાવવા મુકી ને તૈયાર થરા આવેને પેહલી કરવી હોય તો તેમાં એસેન્સ ઓવ રોજ દોઢ

અમચી ભેળવું અને વેનીલાની બનાવવી હોય તો વેનીલા ઍસેન્સ આર અમચી ભેળવું અને ડ્રીપ્સ બંધાય તેટલો બધો ઘટ શીરો થાયને પુત ઉતારી એજ બેઉ બરશીમાં લખેલી રીતે બીજો બધો સામાન ભેળાને માવો તૈયાર કાઢેજો હોય તે શીરામાં ભેળવીને વાસણમાં રેડી તેમાંજ લખ્યા મુજબ બંધાયને દેશં કાપીને કાઢવાં એ બેઉ બરશી મળાઉંની લાગે છે.

આઉન કસ્ટર.

ભેળ વગરનું તાણું ચોખ્ખું દુધ શેર ૧, ઝીણા દાણાની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૩, વેનીલા ઍસેન્સ ડ્રીપ્સ ૪૫ એટલે નાની પોણી અમચી, ગોલામનું ઍસેન્સ ડ્રીપ્સ ૧૨.

ખાંડમાંથી ઉપસેલી ભરેલી સાત અમચી ખાંડને જુદી કાઢી રાખવી. અને બાકી રહેલી ખાંડમાં કચરો હોય તે કાઢી સાફ કરી સોજ કલઘવાળા તપેલીમાં દુધને એક કકરો બરાબર પાડીને પછી માહે ખાંડ ભેળા આઐ વીવીધ વાંનીમાં દુધ કેમ કકડાવતું એવાં મથાળાંથી છાપેલું છે તેમાં લખેલી રીતે બીજા નવ કકરા પાડીને પછી ઉતારીને ઇંડાં પાણીનાં વાસણમાં મેલી માહે અમચો ફેરવ્યા કરવો અને તદન ઇંડું થાયને મોટી સુપ્તેટમાં ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાચઃ ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં અથવા દાળને પતળી કરી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઢને સાથે બરાબર મેળવીને એ ઇંડાંને દુધમાં સારીદાની ભેળાને પછી બેઉ જાતનું ઍસેન્સ મેથું નાખવું અથવા ગમે તો જ તે એક જાતનુંજ નાખવું અને એ ભેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલું ઍલ્યુમીનીયમનું સાંકડું ઉભી કીનારી ૩૦ વાસણ અથવા ત્રાંખાની કલઘ ભરેલી એવીજ સાંકડી ઉભી કીનારીની ઉંડી તપેલી અથવા ઉંડા કાંસીથો લેવા અને પેલી જુદી કાઢી રાખેલી સાત અમચી ખાંડને તેમાં નાખી ચુલે ઇંગારપર મેલવી અને આદરતી બધી ખાંડ પીગળીને શીરા જેવી થાયને માહે છરી ફેરવ્યા કરવી. કારણ કોઈ વખત એકજ તરફથી ખાંડ વધારે લાલ થઈ જાય છે. બ્યારે એ શીરો ઘેરા લાલ રંગનો થાય કે પુર્તજ વાસણ ઉતારી પાડવું. પણ કકડતાં વાસણમાં રહેતાં પણ કદાચ શીરો કરપાય છે અને તેથી કસ્ટર કડવું લાગે છે, તેટલા માટે ઉતારતાં વાર વગર થોભવે એ

વાસણુને કપડાંથી ઉંચકીને તેનાં તળાયામાં તેમજ ફરતી ધોરડુ પર બધે એક સરખો શીરો ભાગે તેમ એ વાસણુને જલદી જલદી ફેરવ ફેરવ કરવું. પણ કદાચ કકડતાં વાસણુમાં કોઈ ભાગપરની ખાંડ સેજ કાળા જેવી થયેલી લાગે તો તેને છરીથી કાઢી નાખવી. પણ એ સઘળું ઝડપથી કરવું જોઈયે. કેમકે એટલા અરસામાં તો શીરો પાછો બંધાઈ જાય છે. ત્યાર બાદ એ શીરો તદ્દન ઠંડો થાયને કસ્ટર જોઈતું હોય તો તેજ વખતે માહે કસ્ટરની મળવણી રેડીને થોભ્યા વગર તુર્તજ પુર્ડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં ઢાંકણુને કપડાંમાં બાંધી તે ઢાંકીને કસ્ટર બાફવા માટે છાપેણું છે તે પ્રમાણે પણ એ કસ્ટરને પાણીથી એક કલાક સુધીજ બાફવું. પણ કદાચ તપેલાંમાંનું પાણી સુકાય તો કસ્ટરનાં વાસણુમાં પાણી ભરાય નહીં તેમ સંભાળ રાખીને માહે બીજું થોડું કકડતું પાણી ઉમેરવું અને કસ્ટર તૈયાર થાયને ઉતારી તપેલીમાંથી કસ્ટરનાં વાસણુને કાઢીને ડાંડાં પાણીનાં વાસણુમાં ઉંધાડું સુકવું અને કસ્ટર ડાંડું થાયને ખાતી વેળા કીનારી પર વળગેણું હોય તો ચુંથાય નહીં તેમ સંભાળથી ચમચાના ડાંડાં વડે ફરતી કીનારી અળગી કરીને પછી ઉલટાવીને આખું કાઢી માહે પાણી છુટેણું હોય તો તે કાઢી નાખવું. એક એ પાથેરનું કસ્ટર બનાવવું હોય તો તેને સાફ ઉપલા હીસાબ કરતાં બાળવા માટે વાસણુમાં ખાંડ ત્રણ ચાર ચમચી નાખવી કારણ થોડી ખાંડ હશે તો તે વાસણુને બરાબર લાગશે નહીં. એટલું થોડું કસ્ટર પચીસથી ત્રીસ મીનીટમાં બંધાય છે. તો પણ થોડું પાણી હોય છે તો તેમાંથી બાફ વધારે લાગતો નથી, તેમજ પાણી જલદી બળા જાય છે. અને પછી વાસણુમાં હેઠે કસ્ટર લાગીને ડાળે છે, તેટલા માટે ઉમેશ બાફવા માટેની તપેલી મોટી પોહોળા પાટીયો લેવી જોઈયે એ કસ્ટર મળજનું થાય છે.

બીજી રીતે બ્રાઉન કસ્ટર બનાવવું હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનાં વાસણુમાં તેજ હીસાબે સાત ચમચી ખાંડ નાખી તેમજ બાળાને તૈયાર કરવું. પછી આમે વીવીધ વાંનીમાં ચમચા તથા ચમચીથી આટો અથવા બીજી કોઈ પણ ચીજ માપવાની રીત છાપેલી છે તે રીતથી માપીને મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખો યા ધઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી

ત્રણ ચમચી ચથવા તોળીને એક તોળો લેવા અને એ પાશર પ્રવાહી ચીજ સમાય તેટલી ઉભા ઘાટની કલક ભરેલી તપેલીમાં એ આટો તથા દોઢ પાશર ખાંડ નાખી બેઉને ભેળાને એક શેર સોજાં તાજાં દુધમાંથી પેહલે નાના ચાર ચમચા ભરી દુધને અંદર રેડી નાની કરછી યા મોટા ચમચાથી સારીકાની ધુંટી એકરસ કરીને માહે સેજાખી ગાંગડા રાખ્વા નહી. તે પછી બાકીનું બધું દુધ બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકી એમજ રાખતાં માહે ગાંગડા થાય છે માટે અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવી જરા ધુંટવું અને કકરો પડવા માટે પછી ધુંટવું નહી પણ બરાબર કકરો પડીને ઉપર સુધી આવે ત્યારે કરછી યા ચમચો ફેરવીને હેઠે બરાબર બેસાડી દધ એજ રીતે બેસાડ્યા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું. તે પછી તદ્દનજ તાજાં આઠ છડાંની દાળને ખાવાના કાંઠાથી સારીકાની દોહવી પતળા કરીને મેળવણી ગરમ હોય ત્યારેજ માહે એ બરાબર ભેળા ઉપર મુજબનું અર્સેન્સ તથા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખમણેલું જમણ મેળવીને પછી બાળેલી ખાંડવાળાં વાસણમાં એ મેળવણી ભરી ઉપર મુજબ બાકીને તેજ રીતે કસ્ટર કાઢવું. દાળ નાખેલું એ કસ્ટર વધારે સાફ લાગે છે પણ ગમે તો આઠ દાળને બદલે મોટાં તાજાં ચાર છડાંને કાંઠાથી દોહવી તદ્દન પતળાં કરીને દુધની મેળવણીમાં એ ભેળવાં. કસ્ટર બાકવું હોય તેજ વખતે બાળેલી ખાંડવાળાં વાસણમાં મેળવણી ભરી, અગાઉથી ભરીને રેહવા દેવું નહી. કારણ તેમ રાખ્યાથી બાળેલી ખાંડ પીગળાને મેળવણીમાં ભેળાઈ જાય છે. ઉપર લખેલી બેઉ રીતની કસ્ટરની મેળવણી બાળેલી ખાંડનાં વાસણમાં અથડેલી રહે છે તેટલોજ ભાગ બકાયા પછી પ્રાઉન થાય છે અને બાકીનું અંદરનું બધું કસ્ટર સફેદજ રહે છે. પણ જો આખું કસ્ટર અંદરથી પણ પ્રાઉન કરવું હોય તો ઉપર મુજબની કસ્ટરની મેળવણીને ચુલો ઉપર તૈયાર કરવા મુકવી અને તે થવા આવે ત્યારે ખીજે ચુલે કસ્ટર બનાવવાનાં વાસણમાં ખાંડને બાળવા મુકવી અને તે ઘણી ધેરા રંગની નહી પણ શીકા લાલ રંગની થાયને તુર્ત ઉતારી પાડવી અને કસ્ટરની મેળવણી તૈયાર થાય તેને એમાં રેડી ચમચાવડે એ ખાંડના રંગ સાથે બરાબર મેળવીને પછી ઉપર મુજબ એ કસ્ટરને બાકીને કાઢ્યાથી આખું કસ્ટર મળાઈનું પ્રાઉન રંગનું થશે.

આઉન બહલી.

આજે વીવીધ વાંનીમાં બહલી છાપેલી છે તે ત્રણ દીવસમાંના કોઈખી એક દીવસનો ચીક લેવો. પણ તેમાં લખેલું છે તેમ એમાં ગોળ નાખ્યા નહીં પણ તેજ હિસામે ખાંડ ભળા કપડાંથી ગાળીને પછી ઘણું પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું માહે 'અમણેલું' જવફળ સારીકાની મેળવી છેલે ઘણું સોજે ગોલાખ જરા નાખવો. પણ એ બહલીમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં નહીં પણ આઉન કસ્ટરમાં લખ્યા મુજબનાં ખાંડ આળીને તૈયાર કીધલાં વાસણમાં એ મેળવણી ભરીને પછી એજ આઉન કસ્ટરમાં લખેલી રીતે એ બહલીને બાફવી. સાધારણ બહલી કરતાં આએ આઉન બહલી વધારે સારી લાગે છે.

ઁંડીમાં પ્રીજર્ડ કીધલાં પીચ અથવા ઁપ્રીકોટ.

સુકી રૂટનાં સોજાં પીચ રતલ ૧, બારીક છુંદેલી લોક શુગર રતલ ૦૧, સોજે ઁંડી ખપ મુજબ.

ધોતાં નરમ સફેદ મલમલનાં કપડાંથી પીચને નુછીને તેની આમડી ફાટે નહીં તેમ સંભાળથી કીચકાં તરફથી અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખી પીચને આખાંજ રાખવાં. પછી એક નાની સોજા બરણીમાં પડે પડ ખાંડ સાથે પીચ ભરીને તેડુએ તેટલો ઁંડી રેડી અપટ ઢાંકણ ઢાંકવું અને ઢાંડી તપેલીમાં એ બરણી કુએ નહીં તેટલું અધુરું પાણી ભરી ચુલે ઢાંકીને મેલી તે કકડને તેમાં બરણી મુકીને બળવું 'ધીમું' રાખવું અને પંદર વીસ મીનીટમાં તપાસી ઁંડીમાં કકરો પડવા દેવો નહીં પણ ઉપર મેલ આવવા માટે ત્યારે ઉતારીને બધાં પીચને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી બાહેર કાઢીને ખીજા બરણીમાં અથવા પોણેણાં ગોઠાંની બાટલીઓમાં ભરીને તેની ઉપર એજ ઁંડી રેડી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદનજ ઠંડું થાય ત્યારે કપડું છોડી નાંખી બારીક સફેદ કાગળની ઉપર ઇડાંની સફેદી ચોપડીને તેનેથી અથવા કુક્કાથી મોઢું બાંધી લેવું. એજ રીતે એક રતલ ઁપ્રીકોટને પ્રીજર્વ કરવાં.

ખલેક કરેટ વાઈન.

તાજાં તોરેલી સોજા કાળી દરાખ લઘ તેને સફ કરી બધો રસ કાઢીને તે છ બાટલી લઘ તેમાં સોજાં ગાળેલું ઠંડું પાણી છ

ખાટલી તથા સોજા મેદા ખાંડ બાર રતલ નાખી બધી ખાંડ પીગળે પછી એ મેળવણીમાંથી થોડીને જુદી સોજાં વાસણમાં કાઢી રાખવી અને બાકીની બધી ભરતાં થોડો ભાગ ખાલી રહે તેટલાં એક સાફ નાનાં પીપમાં ભરી તેમાં જોશ આવવા માટે ઉંડવાળા ઓરડમાં રાખવું અને અંદર બરાબર જોશ આવે પછી સપાટીની ઉપર જે છારી અંધાયલી હોય તે બધી કાઢી નાખીને પછી પેલી જુદી કાઢી રાખેલી દરાખતી મેળવણી તથા એક ખાટલી સોજાં થોડી પીપમાંનાં વાઇનમાં ભેળા પીપને ઉપર સુધી ભરીને પછી અંધ કરીને બાર માસ સુધી રાખ્યા પછી ખાટલીઓમાં ભરી અપટ યુગ મારીને લાખથી પેક કરવું. એ વાઇન વર્ષો સુધી સોજાં રહે છે.

બ્લાન્ક-માર્શ.

છુંદેલી સોજા ખાંડ તથા નવી બદામની ખીજ દરેક રતલ ૦૧, સોજા બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨૧, સોજાં તાજું દુધ શેર ૨, કડવી બદામની ખીજ ૧૦, વેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧.

આએ વીવીધ વાંતીમાં બદામ, પસ્તાં તથા આરોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તે રીતે બદામને છોલી ઘોષ નુછી કોડી કરીને તદ્દનજ સાફ પાતા ઉપર જરા દુધમાં તદ્દન બારીક મેસ જેવી પીસવી. સોજાં બોલમાં અડધા શેર દુધમાં આઇસીનગ્લાસને પંદર વીસ મીનીટ ભીનવી રાખવું અને બદામને કલધવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બાકીનું બધું દુધ બરાબર મેળવીને પછી માહે ભીનવેલું આઇસીનગ્લાસ તથા ખાંડ ભેળી ઇંગારે મેલી ધુટયા કરવું અને સેજ ઘટ જેવું થાયને ઉતારી ખાડીનાં જાંજરાં મજબુત કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી તેમાં લાકડાંનો યા રૂપાનો ચમચો ફેરવી ફેરવીને બધું બરાબર છાંડી લેવું અને છુંદો રહે તે ફેંકી દેવો. પછી માહે વેનીલા ભેળા ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં સુકા અંધાયને ઉલટારીને કાઢવું. ગમે તો કપડાંમાં છાંડીયા વગર એમજ રાખી માહે વેનીલા ભેળાને મોલ્ડમાં ભરવું, પણ ત્યારે બદામની ખીજ પાથેરજ લઘ ઉપર મુજબ પીસીને એજ રીતે દુધમાં ભેળા એમજ બનાવીને તૈયાર કરવું, એને છાંડવું નહી. રશ્યન આઇસીનગ્લાસ તથા C. & E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ સોજાં અને બારીક આવે છે,

બાંની-માંશ અમેરોકન.

સોજી તાજી દુધ શર ૦૧, સોજી ખાંડ તોળા ૫, સોજી આરાઈ તોળા ૨૦, ઘણો સોજી ગોલાબ અથવા ઓરેન્જલાવર વોટર લીકરગલાસ ૧, વેનીલા ઍસન્સ ચમચી ૧, તજનો કટકો ૪૦ ગ્રામ, લીંબુ ૧ ની છાલ.

આરાઈને એક પાશર સોજી ડંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખી ઉપર પાણી તરી આવે તે બધું કાઢી નાખીને માહે ગોલાબ અથવા ઓરેન્જલાવર વોટર ભેળવું. પછી કલછ ભરેલી તપેલીમાં દુધને એક કકરો પાડીને પછી માહે ખાંડ વીગળાવી લીંબુની છાલ તથા તજ નાખી ખીજ બે કકરા પાડીને ઉતારી છાલ તથા તજ કાઢી નાખી આરાઈ હેઠે ડરી જાય છે તેને પાછો બરાબર ભેળવીને તેમાં જરા જરા કરી એ કકડવું દુધ બધું બરાબર ભેળાને સેજખી ગાંગડો થવા દેવો નહી. તે પછી વેનીલા ભેળી ભીનવેલાં મોલડમાં ભરીને ખીજે દીને ખાવું, પણ ઘૂર્ત બેઠવું હોય તો મોલડને આધસમાં મુકવું. બદામનું ઍસન્સ પસંદ હોય તો વેનીલા સાથે તે પણ સાત ડીપાં નાખવાં.

બાંની-માંશ આરાઈનું.

સોજી તાજી દુધ શર ૧, ખાંડ શર ૦૧, સોજી આરાઈ તોળા ૫, બેંડી નાનો ચમચો ૧, લીંબુ ૧ ની છાલ, કોષ્ટ પણ તેજદાર લાલ રંગની જલી અથવા જામ ખપ મુજબ.

આરાઈને મોટાં કોડીનાં યોલમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી સોજી ડંડાં પાણી એક પાશર બધું બરાબર ભેળવી થોડો વખત રાખ્યા પછી ડરેને ઉપરથી બધું પાણી કાઢી નાંખવું. ત્યાર બાદ કલછ ભરેલી તપેલીમાં દુધને ચુલે ઉંઘાડું મુકી કકરો પડેને માહે ખાંડ વીગળાવી છાલ નાખી અને ખીજે કકરો પડેને ઉતારી છાલ કાઢી નાખી આરાઈના ગાંગડા થાય નહી તેમ એ કકડવાં દુધને તેમાં જીણી ધારે રેડી બરાબર બધું ભેળવીને પછી ચુલે મુકીને ઘૂંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને બેંડી ભેળી એક મોલડને જરા સોજી આંત્રીવ આંધલ લગાડીને તેમાં ભેળવણી ભરી બંધાયને કાઢીને ઉપર જલી યા જામ લગાડવી. તેલ નહી હશે તો પાણીમાં ભીનવેલું મોલડ પણ ચાલશે.

બાંની-માંશ ઇડાંનાં કોટળાંમાં.

તાજાં સફેદ કોટળાંનાં વીસ ઇડાં લેવાં અને તેને સોજાં
 ઘોષ ફાટ પડે નહીં તેમ સંભાળથી અણી આગલથી વચમાં ઝીણી
 છરીવડે ચણાની દાળ જેટલો મોટો સરખો ગોળ છેડ પાડીને સોટી
 ભોઝી અંદરની દાળ ફેાડી નાખી હીલવીને માહેથી બધું ઇડાં કાઢી
 નાખીને પછી અંદરથી કોટળાંને બરાબર સોજાં ઘોષ આગે
 ચોપડીમાં બાંની-માંશ સંત્રાની છાલગું છાપેલું છે તેમાં આઘસીનગ્લાસની
 મેળવણી ભરવા લખેલી છે તેજ મેળવણીને બધો સામાન લેવો
 પણ તેમાં જમ મેળવી નહીં, તેમજ છુદેલી બદામ પણ નાખવી
 નહીં અને તેજ રીને મેળવણીને તૈયાર કરી પછી છેલ્લે તેમાં બાર
 ટીપાં બદામગું ઍસેન્સ મેળવું અને એનેજ માટે આગમચથી ખાસ
 ઘણીજ નાની પત્રાંની ગળણી બનાવીને તૈયાર રાખી તે વડે મેળવણીને
 છેક ઉપર સુધી કોટળાંઓમાં ભરી અને ચોખ્ખા, વેહેર, ઘઉંનું ભુસું
 અથવા આટાને એક થાળામાં ભરીને એ ભરેલાં ઇડાંને સરખાં ઉભાં
 ગોઠવીને ખોસ્વાં. પણ બધીજ મેળવણી વાપરી નાખવી નહીં, થોડી
 મેળવણી જુદા રાખીને તેને ગરમ રાખવા ભેભટપર મુકવી. કારણ
 કોટળાંમાં ભરેલી મેળવણી તેમાં ઠરેછ ત્યારે સોસધને ઉપરથી
 કોટળાંનો જરા ભાગ ખાલી થય છે માટે તેમ થાયને એ ભેભટપર
 રાખેલી મેળવણીને કોટળાંમાની ઉપરની ખાલી જગ્યામાં ચમચીથી
 રેડીને ઉપર સુધી ભરીને પછી આગમચથી થોડા ઇડાંના આટાને
 પાણીથી કઠણ બાંધીને તૈયાર રાખી તેની પતળી
 બેઆંતી જેટલા ટાંકલીઓ કરી એ કોટળાંના છેડની ઉપર
 બરાબર વળાવવી અને થોડો વખત પછી એ ટાંકલીનો આટો
 મુકાધને કઠણ થાય પછી એ ઇડાંઓને આઘસમાં મુકવાં. ગમે તો
 આઘસીનગ્લાસની મેળવણીને બદલે આગે ચોપડીમાં જેલી ચીનાઇ
 સફેદ ઘાસની છાપેલી છે તેમાં નરાં દુધની જેલી બનાવવા લખેલું
 છે તેનો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત છુદેલી બદામ તથા રંગ
 નાખવો નહીં અને તેમાં લખ્યા મુજબ સફેદ મેળવણી તૈયાર કરી
 ઉપલી રીતે એને ઇડાંનાં કોટળાંનાં ભરી બંધાયને આઘસમાં મુકી
 ઇડાં કરીને પછી કોટળાં છોળવાં. તે પછી રકાખીઓમાં લીલી
 અથવા મુકા મોસને સફાઇથી સરખી પાંચરીને મુકીને પછી લીંચુની
 છાલનો પંનનાઇવડે બારીક વરખ કાપીને મોસની ઉપર છેટે છેટે

દગળા મેલીને તેની ઉપર એ માટળાં કાઢેલાં ઘડાંને સરખાં ઉભાં મુકવાં.

બાં-માંશ કોડે.

ઉકાળા ઠંડું કરીને ગાળેલું એક શેર એટલે એક બાટલી પાણીને જુદું કાઢવું. પછી Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર અર તોળાને એક કોડીનાં નાનાં બોલમાં નાખી ઉપલાં પાણીમાંથી એમાં જરા જરા ચમચાવડે બરાબર મેળવીને ઘાગ્ર દુધપાક જેવું કરવું. અને ઉભા ઘાતની જરા નાની કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ડેડબરી કાઢો. એ તોળા નાખી ઉપલાં પાણીમાંથીજ એમાં પણ કૉર્નફ્લૉઅરની કાનીજ થોડું મેળવીને પછી માહે અડધો શેર સોજા ખાંડને સારી કાની ભેળાને બાકી રહેલું બધું પાણી બરાબર મેળવીને તપેલીને ચુલે ઉંઘાડી મુકવી અને તેમાં કકરો પડવા માટેને કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ફરી ભય છે તેને પાછો ચમચાવડે સારીકાની ભેળીને તપેલીમાં બરાબર કકરો પડેને ઉતારી પાડી ઉર્ત ઝીણી ધારે બોલમાંનો કૉર્નફ્લૉઅર તપેલીમાં રેડતાં જઈ જલદી જલદી માટા ચમચાથી મેળવી નાખીને પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘણું કઠણ નહીં તો પણ જરા કઠણ જેવું થાય ને ઉતારી યુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેનીલા ઍસેન્સ માહે ભેળવું અને મોહડ અથવા બોલને ઠંડાં પાણીમાં બોળી માટીથી પાણી કાઢી નાખીને પછી અંદર મેળવણી ભરી બંધાય ત્યાં સુધી ઠંડાં પાણીમાં મુકવું. તેટલાં આએ વીવીધ વાંનીમાં બધાં કસ્ટર છાપેલાં છે તેમાં દુધપાકનાં જેવાં પતળાં કસ્ટર પણ બનાવવાનાં છે તેમાંથી અથવા દુધપાક છાપેલા છે તેમાંથી જે ગમે તે એક જાતનું એક શેર દુધનું બનાવવું અને બાં-માંશ બંધાઇને ઠંડું થાયને હલકાવીને આખુંજ કાઢી આએ કસ્ટર યા દુધપાક સાથે ખાવું. એ બેઉને આઇસમાં મેલીને ઠંડું કીધેલું વધારે સાચું લાગશે.

બાં-માંશ કાનફ્લૉઅર.

સોજી તાજી દુધ શેર ૨, પહેલાં નંબરની ઝીણી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૧, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૮, સોજા બદામની ખીજ તોળા ૫, વેનીલા તથા બોલાખનું ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

આમ્ને વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘોઘને ઘણીજ ખારીક મેસ જેવી છુંદવી અથવા સોજ પાતા ઉપર પીસ્વી અને કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી થોડાં દુધને ચમચાથી બરાબર મેળવીને પતળા દુધપાક જેવું કરવું. ત્યાર બાદ બાકીનાં બધાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલકરાળા તપેલીમાં ગાળાને ચુલે મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડીને દુધ ઉપર આવે ત્યારે કૉનફ્લૉઅર જે હેઠે ઠરી જાય છે તેને ચમચાથી પાછો બરાબર મેળવીને પછી દુધની તપેલીને ઉતારીને તેમાં એક હાથે માટી ધારે દુધ રેડવું અને બીજે હાથે ચમચાથી જલદી જલદી સારીકાની અંદર મેળવી દધને ઘૂર્ણ પેલી દુધ સાથે ભેળેલી બદામ મેળવીને પાણું ચુલે મુકી હલવે હલવે ઘુંટતાં માહે ગાંગડા થાય છે માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘણું જલદી જલદી અને જોરથી સારીકાની ધુંટી નાખી રેડાય તેટલું બરાબર ઘટ થાયને ઉતારી આગમચથી એક નાનો ચમચો ભરી વૈનીલામાં સાત ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ ભેળાને તૈયાર રાખી અંદર તે મેળવીને ટ્રેસ્ટ કરવું અને ટ્રેસ્ટ આંછા લાગે તો માહે ખીચું થોડું ભેળાને પછી છાલકી નક્શીનાં અથવા સાદાં મોઢમાં અને તે નહી હોય તો બોલમાં રેડીને ઠંડાં પાણીમાં મુકવું અને બંધાયને ઉલટાવીને આપુંજ કાઢવું અને ગમે તો વાસણુને આઈસમાં મુકી ઠંડું કરીને કાઢવું. આમ્ને પ્લાં-માંશ કોષ્ટ પણ જાતની જામ યા જલ્દી સાથે ખાવામાં સારું લાગે છે, પણ તેમ ખાવું હોય ત્યારે માહે એસેન્સ નાખવું નહી, લેમજ ખાંડ પણ એક પાથેરજ લેવી. ખીચી રીતે પ્લાં-માંશ બનાવવું હોય તો રાજબેરી, સ્વૉબેરી, એપ્રીકોટ અથવા ગ્રીનમેજ એ ચારમાંથી જે તે એક જાતની જામ ખાર તોળા લેવી અને તેને કોડીનાં બોલમાં લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાવડે બરાબર ભાંજીને મેળવવી અને બાકીનો બીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા મુજબનોજ લેવો પણ ફક્ત એસેન્સ લેવું નહી અને ખાંડ પણ એક પાથેરજ નાખીને ઉપલોજ રીતે પ્લાં-માંશ બનાવીને ઉતાર્યા પછી બે ત્રણ મીનીટ ઠંડાં પાણીમાં મુકયા બાદ માહે જામને બરાબર ભેળાને પછી મોઢમાં ભરવું. કૉનફ્લૉઅરનું સાધારણ પ્લાં-માંશ બનાવવું હોય તો ખીજે કાંઈજ સામાન લેવો નહી પણ ઉપર લખ્યા મુજબનું ફક્ત દુધ, ખાંડ

તથા કૌનફલોઅર લધને તેનું ઉપલીજ રીતે ખાં-માંશ બનાવીને ઉતાર્યા પછી તેમાં ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા ભિળાને પછી મોલડ યા બોલમાં રેડવું.

ખાં-માંશ ચીનાઇ સફેદ ઘાસનું.

સોજ ખાંડ તોળા ૨૫, કુડીનું ચીનાઇ સફેદ ઘાસ તોળો ૧૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૧૧, દેરીની દુધની સોજ કીમ ભરેલી શેર ૦૧, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૪, ગોલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૧૪, રંગ આધસકીમનો ખપ મુજબ.

ઘાસને સોજું ઘાંઘાં ડાંડાં પાણીમાં ત્રણ ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી દુધને કલ્લઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઘાસને પાણીમાંથી કાઢીને માહે ભિળી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું સુકવું અને ઘાસ તદતજ પીગળી જાયને ખાંડ નાખી તે પીગળેને ઉતારીને મજબુત જાંજરાં કપડાંથી અથવા કુરતીનની જાડી નેટને ચોવડી કરીને તેમાંથી બધું ગાળી કાઢી બાકી રહી જાય તો ચમચો ફેરવીને બધું છાંંડી લઈ બેઉ એસેન્સ મેળવી સાદાં મોલડ અથવા બોલમાં રેડવું અને થોડો વખત યાયને માહે આંગળી બોળતાં ગરમ લાગે તેવું હોય ત્યારે કીમને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાવડે છુટી નરમ કરીને માહે તે ભિળાયા પછી ચમચામાં જરા રંગ રેડીને અંદર તે મેળવી દેવો. સફેદ અને રંગીન બેઉ સાથે મળેલું મારબલ જેવું બનાવવું હોય તો દુધમાંથી પહેલે નાના બે ચમચા નેટલું જુડું કાઢી લઈ તેમાં દોઢ ચમચી રંગને બરાબર ભિળી રાખવો અને ખાં-માંશની તૈયાર કીધેલી મેળવણીને મોલડ યા બોલમાં ભરી તેમાં એકદમ દુધ સાથેનો રંગ ભિળી દેવો નહીં પણ તેને મોટા ચમચામાં રેડી એ ચમચાને મોલડ યા બોલમાં નાખેલી મેળવણીમાં વચમાંથી તળીયાં સુધી ખોસીને પછી હેઠેથી ઉપર તેમજ અંદરની ફરતી કીનારી ઉપર બધે ચમચાને અળગો ફેરવીને તેમાંનો રંગ માહે મેળવવો, જેમ કીધાથી કાઢ્યા પછી ખાં-માંશ મારબલ જેવું થશે. મરજી પડે તો એસેન્સને બદલે રાજબેરી, એપ્રીકોટ યા પીચ એ ત્રણમાંથી જે તે એક જાતની અડધો રતલ જામમાં ઉપર લખેલું છે તે દુધ ઉપરાંત બીજું નાના પાંચ ચમચા દુધ જુડું લઈ તેને જામમાં બરાબર મેળવીને પછી તારની સોજ રંગ વગરની આળણીથી છાંંડી કાઢીને ઘાસની મેળવણીને ગાળાયા પછી તેમાં એ.છાંંડેલી

જામ ભેળીયા પછી ઉપર મુજબ ધુટેલી કીમ મેળવીને છેલ્લે બધી ભેળેલી મેળવણીમાં રંગ ભેળી દેવો. એને મારબલ જેવું ક્ષેત્ર નહીં.

૭લાં-માંશ ચોખાનાં આટાનું.

સોજી તાજી દુધ શેર ૦૧, ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો ૧ પહેલાં નંખરનો ચોખાનો આટો તોળા પ, ખાંડ નવટાંક, લીંચુનું એસેન્સ અમચી ૦૧.

દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલ્ક લેલી તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને ચુલે ઘુટવું એને કઠણ થવા આવેને ઉતારીને એસેન્સ ભેળા ભીનવેલાં મોલમાં ભરીને પાણીમાં મુકવું એને બંધાયને ઉલટાવીને કાઢવું.

૭લાં-માંશ તાપીયોકાનું.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, તાપીયોકા રતલ ૦૧, સોજી ખાંડ શેર ૦૧, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૨૦, ગોલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૫ થી ૭.

તાપીયોકાને ચુંટી સોજી ઘોષ કંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બધું પાણી કાઢી નાખી કલ્કવાળી તપેલીમાં દુધ સાથે એ તાપીયોકાને ઘંગારે મુકીને ઘુટ્યા કરવું એને ઘણું કઠણ થાયને ખાંડ ભેળી તેનું પાણી બળી બળને ઉતારીને એસેન્સ મેળવી મોલને પાણીમાં ભીનવી અંદરનું પાણી કાઢી નાખીને તેમાં બધું ભરી બંધાયને ઉલટાવીને આખું કાઢવું. ગમે તેા મોલને આઈસમાં મુકી કંડું કરીને કાઢવું. પછી કોષ પણ જાતની જામ સાથે ખાવું.

૭લાં-માંશ ૩ય.

સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજી બારીક આઈસીનગ્લાસ તોળા ૨૧, તાજી ૩ ઇંડાંની દાળ, શેરી ૧ વાઈનગ્લાસ, નાનાં ૧ લીંચુની છાલ.

તદન કલ્કવાળી તપેલીમાં આઈસીનગ્લાસને એક પાથેર કકડતાં પાણીમાં દસેક મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી લીંચુની છાલ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મુકવું એને અંદર કંકરો પડી આઈસીન

ગ્લાસ બધું બરાબર પીગળી બનને ઉતારીને માહેથી છાલ કાઢી નાખી. પછી છડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરી તેમાં ખાંડ તથા શેરી ભેળીને પછી તેમાં પીગળાવેલું આઇસીનગ્લાસ નાખી પાછું ચુલે ચાર પાંચ મીનીટ મુકીને ઉતારી રંગ વગરની તારની બદી સોજી ચાળણીમાં નાખી માહે લાકડાંને યા રૂપાંને ચમચો ફેરવીને બધું છાંડી કાઢ્યા પછી ચમચાને ધોવા અને ચેળવણી ઠંડી થાય ત્યાં મુઘી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. પછી નાનાં નાનાં માહડમાં ભરી તેને આઇસમાં મેલી બંધાયને કાઢવું. રશ્યન તથા C. & E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ આરીક અને સોજું હોય છે.

બ્લાં-માંશ બે બતબું.

સોજી ખાંડ રતલ ગા, સોજી બદામની બીજ નવટાંક, સોજું જલેતીન તોળા ૨, સોજું આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧, સંત્ર તથા ખાસંખીની છાલના કટકા દરેક તોળો ગા, એળચીના દાણા તોળો ગ, બયફળ તથા તજના ઝીણા કટકા દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, મીઠા સંત્રાનો રસ બદાં ઘટ કપડાંથી ગાળીને તદન નીતરો કીધેલો નાના ચમચા ૬, ઝંડી; શેરી તથા વેનીલા એસેન્સ દરેક નાનો ચમચો ૧, તાજાં ૧ છડાંની સફેદી, ઘણી સોજો ગોલાય ખપ મુજબ.

એળચી તથા બયફળને આરીક છુંદવું. તદન કલમ ભરેલી તપેલીમાં સત્રાચેર ઠંડાં પાણીમાં જલેતીનને એકથી દોઢ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં બાર તોળા ખાંડ ભેળી એળચી, બયફળ, તજના કટકા તથા બેઉ બતની છાલના કટકા નાખી ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને જલેતીન બધું બરાબર પીગળી બનને ઉતારી છડાંની સફેદીને સારીકાતી દોહવીને માહે તે ચેળવીને પાછું ચુલે મુકવું અને બધું બળીને બે પાશરની સેજ ઉપર જેટલું રહેને ઉતારીને ધોતાં સફેદ ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળીને ભરી બેવું અને બરાબર બે પાશર ચમચું હોય તો કાંધ નહીં પણ વધારે હોય તો પાછું ચુલે બાળી એટલું કરીને ઉભારી સંત્રાનો રસ ભેળા ગાળેલાં કપડાંને સોજું બાધનં પાછું ફરી ગાળવું અને કુકું જેવું થાયને ઝંડી તથા શેરી ભેળા છ પાશર એટલે દોઢ બાટલી

પ્રવાહી સમાય તેટલાં એક સાફ મોહમાં રેડી ઠંડું થાયને મોહનું
 હાંકણ હોય તે તે અને નહી હોય તે છાલકી અલ્યુમીન્યમની
 રક્ષાળીને ઉપર ચઢી હાંકરી. ત્યાર બાદ આમ્મે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં
 તથા આરોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી
 ઘોષને તદનજ સોજા પાતા ઉપર ઘણીજ આરીક મેસ જેવી
 પીચી અને દુધમાંથી એક પાશર લઈ જરા જરા કરી એ બધાંને
 બદામમાં સારીકાની મેળવવું અને બાકીનાં બધાં દુધમાં બાકી
 રહેલી ખાંડ પીગળાવીને તદન કલકવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં
 આઈસીનગ્લાસને પંદર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા બાદ માહે પેલી
 દુધમાં ભેળેલી બદામને બરાબર મેળવી ચુલે ધીમે બળને મેલી હાથ
 રાખ્યા વગર મોટા ચમચાથી ફેરવ્યા કરી હેઠે જરા પણ બદામ
 લાગવા દેવી નહી અને મેળવણી સેજ ઘટ જેવી થાયને ઉતારીને
 ભરી બેઠ બરાબર ત્રણ પાશર કરવું અને ઉતારીને એક
 અલ્યુમીન્યમનાં સાફ વાસણમાં રેડી જરા ઠંડું થાયને માહે અસંસ
 મેળવું. તે પછી ખાવાની એક કલાક આગમચ આઈસના નાના
 નાના કટકા કરી તે બે ભાગ જેટલામાં જાડું કાણું નીમક એક
 ભાગ જેટલું મેળવી નાનાં બેઠાં તબ અથવા તેવીજ ઉભા ઘાટની
 તપેલીમાં એ નીમકવાળું આઈસ ભરીને તેની વચમાં જલેતીનની
 મેળવણી ભરેલું મોહ મુકી તેની અંદરનો બાફ બાહેર નીકળી
 જાય નહી માટે ઉપર જાડું ગરમ યા સુતરઉ કપડું દાખવું. તેટલાં
 ખીજાં વાસણમાં આઈસના નાના ત્રણ ચાર કટકા છુટા છુટા મુકીને
 આઈસીનગ્લાસની મેળવણી ભરેલું વાસણ તેમાં મુકવું. પણ એ
 મેળવણીને કહણ કરવી નથી પણ ખાડા દુધપાક જેવી બધી એક
 સરખી કરવી છે તેટલા માટે વાસણમાં બોરદુપર મેળવણીની ચોપડી
 બંધાતી જાય તેમ તેને વારંવાર ચમચાથી ઉપાડીને તેના કટકા રહે
 નહી તેમ બધી મેળવણીમાં ભેળાયા કરવી. તેટલાં જલેતીનવાળી
 મેળવણી કહણ નહી પણ સપાટીની ઉપરથી સરખી બંધાયને
 તેની ઉપર આઈસીનગ્લાસની મેળવણીને ઉંચે હાથે ધાર
 પડે તેમ તેમાં નાખી નહી. કારણુ તેમ નામ્તાં અંદર ખાડો
 પડીને હેઠેની મેળવણીમાં જશે. તેટલા માટે મોહની અંદર નીમકનું
 પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખીને માહેથી બાહેર કાઢીને પછી
 ઉંધાડવું અને તબમાં પાણી છુટેલું હોય તે બધું કાઢી નાખી ઘટે

તેટલું બીજું આઇસ તથા નીમક ભરવું અને મોલ્ડમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર પેલી ઘાડી થયેલી આઇસીનગ્લાસની મેળવણીને મોટા ચમચાવડે ઉલકે હાથે બધી પાંચરીને રેડ્યા પછી ઉપર ઢાંકણુ યા ચટ્ટી રકાબી ઢાંકી ઘોલાય નહી તેમ સંભાળથી આઇસમાં પાણું મુકીને ઢાંકણુ યા રકાબીની ઉપર આઇસના કટકા મેલવા અને બધું બરાબર બંધાઇને કઠણુ થાયને મોલ્ડને કાઢી કપડાંથી નુકીને પછી મોલ્ડમાં પાણી ભરાય નહી તેમ સંભાળથી ગરમ પાણીના વાસણમાં બોળીને તુર્તજ તેમાંથી મોલ્ડને ઉંચકી લેવું, એમ કીધાથી મોલ્ડને વળગેલું પ્લાં-માંશ અળચું થશે, તે પછી ઉલટાવીને આપ્પુંજ કાઢવું. મોલ્ડ નહી હોય તો પછી એલ્યુમીન્યમનાં અથવા તદનજ આપ્પાં એનેમલનાં બોલમાં પ્લાં-માંશ બનાવવું. રચન તથા C. & E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ ઘણું ખારીક અને સોજું આવે છે.

બ્લાં-માંશ બેથી વધુ રંગનું બનાવવાની રીત.

કોઇ પણ જાતની બે રંગની મેળવણીનું પ્લાં-માંશ બનાવવું હોય તો ઉપર પ્લાં-માંશ બે જાતનું બનાવવા છાપેલું છે તે રીતથી મોલ્ડમાં ભરવું. બેથી વધારે રંગનું બનાવવું હોય તો એજ રીતે અકકની ઉપર ૫૩ રેડીને જમાવવું.

પ્લાં-માંશ મીલ્કમેડ કનડેન્સડ મીલ્કનું.

Brown & Polson's કૉનફ્લૉઅર તોળા ૩૫૫, સોજ ખાંડ તોળા ૨૫૫, મીલ્કમેડ કનડેન્સડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૨, વૈનીલા એસન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

કૉનફ્લૉઅરને એક બોલમાં નાખી જરા ઠંડાં પાણી સાથે બરાબર મેળવીને કુધપાક જેવું કરવું. પછી કલક ભરેલી તપેલીમાં મીલ્કને દોઢ પાથેર ઠંડાં પાણી સાથે બરાબર ભેળાને ચુલે મેલી કકરો પડેને ઉતારવું. અને મેળવેલો કૉનફ્લૉઅર હેઠે હરી જાય છે તેને ચમચાથી પાછો બરાબર ભેળાને પછી કકડાવેલાં મીલ્કમાં એક માણસે ઝીણી ધારે રેડવું અને તેના ગાંગડા થાય નહી તેમ બીજા માણસે હાથ રાખ્યા વગર ઘુટીને પછી પાણું ચુલે મુકીને ઘુટ્યા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૈનીલા ભેળી

ભીતવેલાં મોટામાં ભરીને ઠંડાં પાણીમાં યા આઇસમાં મુકી અંધાય ને ઉલટાવીને આપ્યું કાઢીને એમજ આવું અથવા ઍસેન્સના પ્યા વગર બનાવીને પછી રાજબેરી, એપ્રીકોટ અથવા ગ્રીનગેજ નામ સાથે આવું.

બ્લાં-માંશ સાગુ ચોખાનું.

બ્લાં-માંશ તાપીયોકાનું છાપેલું છે તેમાં લખેલીજ રીતે પણ તાપીયોકાને બદલે સોજ સાગુ ચોખા લઈ તેને ચુંડી સોજ ઘોઘને ધાણીમાંથી કાઢી દુધમાં બે ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બીજે બધા સામાન તેડણેજ લઈને તેમજ એનું બ્લાં-માંશ બનાવવું.

બ્લાં-માંશ સાધારણ.

આએ ચોપડીમાં બ્લાં-માંશ બે જાતનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબની દુધમાં આઇસીનગ્લાસની મેળવણી બનાવવી, પણ તેમાં લખ્યા મુજબ જલેલીનની સંત્રાના રસ સાયની મેળવણી કરવી નહી પણ તેને બદલે આએ વીવીધ વાંતીમાં જેલી ખરીયાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ તે કરતાં બધો સામાન અડધાજ લઈને તેજ રીતે જેલી બનાવીને ટેસ્ટ મુજબ માહે શેરી તથા ઍડી પુરતો ભેળવો. પછી એજ બ્લાં-માંશ બે જાતનામાં લખ્યા મુજબ મોટામાં પેહલે એ ખરીયાની જેલી ભરીને તેજ રીતે જમાવીને પછી તેજ રીતે તેની ઉપર આઇસીનગ્લાસની મેળવણી રેડીને જમાવવી.

બ્લાં-માંશ સંત્રાની છાલમાં ભરેલું.

સફાઈવાળી છાલના સોજ પાકા સંત્રા ખપ જોગા લેવા અને તે બધાનાં ડીઝકાં આગળથી સરખી ગોળ દોઢયાં જેટલી છાલ પેનનાછકથી કાપી કાઢવી અને એ કોતરેલો ગાળો ચીરઈ જાય નહી તેમ સંભાળથી અંદરની બધી ચીરને આંગળાથી ભાંજીને કાઢી નાખવી. ત્યાર બાદ હેઠે લખેલી દુધની તથા વગર દુધની જુદી જુદી જાતની બે મેળવણી બનાવી થોડા સંત્રા એક મેળવણીથી અને બીજા થોડા બીજી મેળવણીથી ઉપર સુધી ભરવા અને ઉપરનો કોતરેલો ગાળો જણાય નહી તેમ દરેકની ઉપર તેનીજ ઉપરની કાપી કાઢેલી

છાલને એજ મેળવણીથી વળગાવીને પાછા આખા સંત્રા જેવા કરવા. પછી પુરતાં આધસતા નાના કટકા સાથે નીમક ભેળી મોટી કથરોટ યા એવાંજ ખીજાં મોટાં છાલકાં વાસણમાં પાંચરીને પછી પેલા સંત્રાના ઉપરના કાપેલા ભાગ વાટે માહે નીમક સાથનું પાણી ભરાય નહી તેમ બધાનાં ડીચકાં ઉપર રાખી ગોઠવીને એથી હઢી કલાક મુઠ્ઠી મુઠ્ઠી રાખ્યા પછી બંધાયને આધસમાંથી કાઢી ગુછીને ડીચકાં નીકળીને છુટાં પડે નહી તેમ સંભાળથી ધારદાર છરીવડે ડીચકાં આગલથી સંત્રાને ઉભા બે ભાગમાં કાપવા. સંત્રાની એકજ છાલમાં બે જુદા જુદા રંગની મેળવણી ભરવી હોય તો હેઠે લખેલી એક જાતની મેળવણીથી પેહલે અડધો સંત્રો ભરવો અને તે બંધાયા પછી બીજી જાતની મેળવણી ઠંડી થાયને તેની ઉપર નામીને આખો સંત્રો ભરવો અથવા તો બધીજ દુધની મેળવણી બનાવી તેમાંની અડધી સફેદ રાખી બાકીની અડધીમાં રંગ આધસકીમનો મેળવી રંગીન મેળવણી કરીને એ બેઉ મેળવણી અકેક સંત્રામાં અડધી ભરીને ઉપર મુજબ તૈયાર કરવા.

દુધની મેળવણીમાં બે શેર સોજાં દુધમાં પોણો શેર સોજાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં સોજાં આધસીનગલાસ પાંચ તોળાને પંદર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી પાથેર બદામની ખીજને છોલી સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસીને માહે તે બરાબર ભેળી કલમ ભરેલી ત્રિલીમાં નાખી ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર છુટ્યા કરવું અને આધસીનગલાસ બરાબર પીગળાને હિતારી કુકું થાયને ટેસ્ટ મુજબ વૈનીલા એસેન્સ તથા ચૌડાંજ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ મેળવીને પછી એ મેળવણીને છાલમાં ભરવી. ગમે તો એસેન્સને બદલે રાજબેરી, સ્ટ્રૉબેરી, ક્રીનગેજ અથવા એપ્રોકોટ જામ અડધો રતલ લમ તેમાં અડધો પાથેર દુધને ઘણું બરાબર મેળવી સોજા રંગ વગરની તારની નવી આળણીથી છાંડી કાઢીને પછી મેળવણી ઠંડી થયા પછી અંદર એ ભેળવું. પણ જામ ભેળેલી મેળવણી તદ્દનજ સફેદ રહેશે નહી.

દુધ વગરની મેળવણી બનાવવા માટે આખે વીવીધ વાંતીમાં જલ્દી ખરીયાતી છોમેલી છે તેમાં દાડમના રંગની બનાવવા લખેલું છે તેવી જલ્દી બનાવીને છાલમાં ભરવી અથવા પાંચ તોળા સોજા

જેલેતીનને કલક ભરેલી તપેલીમાં એક શર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનથી રાખ્યા પછી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ એક મલી ઘોણા તોળો લક તેની મલમલનાં કપડાંમાં પોતળી આંધીને તે તથા તજનો એ ઇંચ જેટલો કટકો માહે નાખી એક શર સોજી ખાંડ ભેળીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને એક જોશ આવેને ઉતારી એક ઇડાંની સફેદીને ખુબ તરેહ દોહવીને અંદર તે મેળવી પાછું ચુલે મુકી મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢવો અને જરા બળેને ઉતારી મીઠા સંત્રાના રસને કપડાંથી ગાળીને તે નાના છ ચમચા માહે ભેળવો. તે પછી મેળવણીને જાંજરાં કપડાંથી ગાળી કુકું થાયને સંત્રાની છાલમાં એ ભરવું.

પ્લાં-માંશ સીંગોડાનું.

નવાં સોજાં મુકાં સીંગોડાને બારીક પાઉંદર જેવાં છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલાં તોળા ૬, સોજી ખાંડ શર ૦૧, નવી બદામની બીજ નવટાંક, સોજું દુધ શર ૧૧, વૈનીલા ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

બદામને છોલી ઘોઘને સારૂ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસ્વી અને દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને સીંગોડાનું આટાને કલકવાળી તપેલીમાં નાખી આટાને સેજખી ગાંગેડો થાય તહી તેમ તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને સેજ ઘટ થાયને અંદર બદામને બરાબર ભેળીને એમજ ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઉતારી ઍસેન્સ મેળવવું. પછી એક સાદાં મોલડને પાણીથી બરાબર ભીજવીને અથવા જો ૩માં સોજું આંધીવ આંધલ ઘણુંજ સેજ લગાડીને પછી તેમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. ગમે તો ટેસ્ટ મુજબ થોડાંજ દીપાં ગોલાબનું ઍસેન્સ પણ માહે નાખવું, તેમજ બદામને બદલે ગમે તો બદામનું ઍસેન્સ બાર દીપાં નાખવું અને બંધાયને ઉચળાવીને આખુંજ કાઢવું. મોલડને આઠસમાં મુકીને ઠંડું કાવેલું વધારે સારું લાગે છે. એ પ્લાં-માંશનો ટેસ્ટ સારો થાય છે.

બહલી.

ગાય અથા ભેંસ વ્યાએ તેનું પેહલા ત્રણ દાહડાનું દુધ જેને ચીક કહે છે તે બીજા કાંઈ ઉપયોગમાં આવતું નથી પણ તેની બહલી બનાવે છે. એ બહલી બનાવવા માટે પહેલા દીવસનો ચીક હોય તો તે એક શર ભરીને લેવા અને તેમાં સોળું તાજું દુધ અડધા શર અથવા એક સોળાં મોટાં નાળીયેરને ખમણી તેનું અડધા શર દુધ કાઢીને તે ચીકમાં ભેળી માહે ખાંડ અથવા સોળે ગોળ જે તે એક ચીજ અડધા શર પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. બીજા દીવસનો ચીક હોય તો તે એક શરમાં કોઈ પણ દુધ નાખવું નહી પણ અમથોજ ચીક લેવા અને તેમાં ખાંડ અથવા ગોળ દોઢ પાશરજ ભેળી ગાળાને તૈયાર કરવું. ત્રીજા દીવસના ચીકને પણ બીજા દાહડાના ચીકની કાનીજ બધું ભેળીને તૈયાર કરવા. પણ એમાં એછા કસ હેવાથી બીજા દાહડાના ચીકનીકાની એની બહલી ઘણી કઠણ થતી નથી, સેજ નરમ તો પણ મજાહતી થાય છે, તોય જો કઠણ જોઈતી હોય તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એક તાજાં ધડાંને રકાબીમાં ભાંજ આવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળું કરીને માહે તે ભેળવું. પણ ઉપર લખેલી ત્રણમાંની કોઈ પણ એક મેળવણીને મુદલ ગરમ કરવી નહી, તદનજ ઠંડી અમથોજ રાખવી અને એમાં ઘણો સોળે ગોલાખ ટેસ્ટ મુજબ જરા નાખી ઘણો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખમણેલું જાયફળ અંદર સારીકાની મેળવવું. પછી એ ઠંડી મેળવણીને કલઈ ભરેલા મોટા છાલકા કાંસીયા અથવા નાની ઉંડી લંગડીમાં બે આંગળ જેટલી અધુરી ભરી પુર્ણ તથા પાંચ બનાવવાના રીતમાં ઢાંકણને કપડાંમાં બાંધીને તપેલાં ઉપર તે ઢાંકીને બાફવા છાપેલું છે તે રીતે બાફવું અથવા તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે છુંજવું.

બહલીના કટલેસ.

ઉપર બહલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના ત્રણ દીવસમાંથી ગમે તે એક દાહડાનો ચીક લેવા. પણ જો તે પહેલા દાહડાનો હોય તો તેમાં લખ્યા પ્રમાણે નાળીયેરનું દુધ ભેળવું નહી

પણ તેમાં લખ્યા મુજબ ભેંસનું' યા ગાયનું' દુધ તેમાં લખ્યા
જેટલા એક શેર ચીકમાં તેટલુંજ દુધ ભેળવું, તેમજ બીજા તથા ત્રીજા
દાહડાનો ચીક પણ તેટલોજ લેવા અને ચીક સેજ ખારો લાગે
તેટલું તેમાં નીમક ભેળીને પછી કપડાંથી ગાળવા. પણ એ કોષ્ટથી
ચીકમાં ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ખાંડ, ગોળ, ગોલાખ તથા જયફળ
નાખવું નહી પણ ત્રીજા દાહડાના ચીકમાં તેમાં લખ્યા મુજબ જરૂર
ધડું ભેળવું. તે પછી બહલીમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણુને જરા
માખણ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરી બહલીમાં લખેલી રીતે એને
ખાકવા મેલી ઘણી કઠણ બંધાય ને ઉતારી ઠંડી થાયને એ બહલી
જલદી ભાગી જાય તેવી હોય છે માટે ભાગે નહી તેમ ઘણી સંભાળથી
ઉલટાવીને આખી કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ ચાર ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં
ડાખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાં અને તીષ્ણું
પસંદ હોય તો એક વધારે લઈ એ બધાંને ઘોવું અને તેમાં
ચુટેલું જીરું ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળા પાતા ઉપર પીસીને
માહે ટેસ્ટ મુજબ જરા નીમક મેળવવું. પછી બહલી ભાગી જાય
નહી તેમ સંભાળથી તેના અડધી ધંચ જદા ખપ જોગા કટલેસ
સફાઈથી કાપીને તેનાં બેઉ પડ તથા બધી ઘોરડુપર પીસેલો મસાલો
સરખો પુરતો ચોપડીને પછી પાતળાની અથવા પાટીયાંની ઉપર
પાંઉનું કીમ એટલે કમ્પસ અથવા રવો પુરવું નાખી કટલેસને તેની
ઉપર મેલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી હલવે હલવે હથેલીથી દાખીને
કટલેસનાં બેઉ પડની ઉપર પુરવું વળગાવવું, પછી મોટી કઢાઈ
અથવા પેણામાં પુરવું ધી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ખપ
જોગાં ઘડાંને ભાંજી તેમાં જરા નીમક નાખી ખાવાના કાંટાવડે
ખુબ તરેહ દાહડીને તૈયાર કરવાં, તેટલાં કઢાઈ યા પેણામાંનું ધી
બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુમાડો નીકળે ત્યારે એક કટલેસને
ઘડાંમાં તવાથાવડે મુકી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાથીજ
ફેરવીને બેઉ પડ ઉપર ઘણું પુરવું ધડું લગાડી તવાથાવડેજ
ઉંચકીને કકડેલાં ધીમાં મેલી એ રીતે ધડું લગાડેલા કટલેસ કઢાઈ
યા પેણામાં સમાય તેટલા પાથે પાથે મુકવા અને હેકેનું પડ શીકા
લાલ રંગનું કકડું થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને
કટલેસ કાઢવા.

ખાટલીમાં ભરી રાખેલા ગ્રીનપીજ.

મજબૂતા ભરેલા મોટા પથ્થુ તદ્દન કુમળા ગ્રીનપીસના દાણાને મોટાં મોટાંની તદ્દનજ કોરડી ખાટલીઓમાં પહેલે ઉપર સુધી ભરીને પછી ખાટલીને હલાવવી, તેથી બધા દાણા હેઠે એકઠા થશે. તે પછી બધી ખાટલીઓને ચપટ જુથ મારીને ઉપર કુકા બાંધી લેવા. પછી બધી ખાટલીઓ એક સાથે અથડે નહીં માટે દરેકના છેદ હેતના ભાગની ઉપર નાની ઉધણ હોય તેમ સુકાં ઘાસને બાંધી લખને પછી એક મોટાં ઉડાં તપેલાંમાં બધી ખાટલીઓ પાથે પાથે ગોઠવીને મુકવી અને ખાટલીઓની ડોક ખાલી રહે તેટલું અધુરું પાણી તપેલાંમાં રેડીને ચુલા ઉપર બળતે ઉંઘાડું મુકી પાણીને બે કલાક સુધી જુથ કકડાવવું. ત્યાર બાદ ઉતારવું અને તપેલાંમાંનું પાણી તદ્દન ઠંડુ થાય પછી માહેથી ખાટલીઓને કાઢી લેવી અને બધા કુકા છોડી નાખીને જુથપર લાખ લગાડીને પેક કરવું.

ખાટલીમાં ભરી રાખેલી કરંટ દરાખ.

તાજી દરાખ લેવી નહીં, કારણ તે રહી શકશે નહીં, માટે વેળાની ઉપરજ સુકાઈ ગયેલી કાળી કરંટ દરાખને તોડીને એકઠી કરી ઝીંચકાં કાઢીને સાફ કીધા પછી તદ્દનજ કોરડી પોહોળાં મોટાંની ખાટલીઓમાં ભરીને અંદર સોજી ઠંડું પાણી રેડવું. પછી કુકાને પાણીમાં ભીનવીને ખાટલીની ડોકની ઉપર સેજ ટાઇટ બાંધી લખને પછી ખાટલીઓની આશપાશ સુકું ઘાસ વીટાળી લખ એક સાથે અઠડીને ભાગે નહીં તેમ મોટાં ઉંડાં તપેલાંમાં સંભાળથી ગોઠવીને મુકવી. પછી ખાટલીઓની ડોક ખાલી રહે તેટલું અધુરું પાણી તપેલાંમાં રેડી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને કકરો પડવા માટે કે વુર્તજ તપેલાંને ઉતારી પાડી તદ્દનજ ઠંડું થાયને માહેથી ખાટલીઓને કાઢી નુછીને દરેકની ઉપર મજબૂત કાગળ વીટાળવું અને ખાટલીના ઘેરાવા જેટલા ગોળ ખાંચા કોતરેલાં પાટિયામાં ખાટલીઓની ડોક હેઠે રહે અને એક સાથે અઠડે નહીં તેમ ગોઠવીને મુકીને મુકી જગ્યામાં રાખવી. ટાટમાં અથવા ટાટલેસમાં ભરવા બીજું કાંઈ હોય નહીં ત્યારે એ દરાખને શીરો પછાને તેમાં ભરવી અથવા બીજા કાંઈ બી ઉપયોગમાં લેવી, એ દરાખ વર્ષા સુધી રહી શકે છે.

ખાફીને તળેલા પટેલા.

અમથા ખાવા માટે અથવા ખારી પકાવેલી મરઘી અથવા ગોસ્તમાં નાખવા સારું પટેલાના કટકા તળવા હોય તો સારી જાતના સોજા એક શેર પટેલાને સોજા ઘોઘ છાલ સાથે આખાજ એક તપેલામાં પુરતાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ચુસે બળતે મુકવું અને નરમ નહીં પણ છાલ બરાબર નીકળે તેવાજ બફાયને ઉતારી પાડી પાણીમાંથી કાઢી લેવા, ઘણા ખાફવા નહીં. પછી છાલને છરીવડે નહીં પણ આંગળાંથીજ છોલી પટેલા ઠંડાં થાયને એક પટેલાના ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપવા અને નાના જોડયે તો એ એક કટકાના આડા બધે કટકા કાપી ઘોઘને કોરડા કરવા. સપાટ ભરેલી અને વધારે ખારા જોડયે તો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને એક નાનો ચમચો (દિજર્ટસ્પુન) ભરી ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને તૈયાર રાખવું. પછી મોટી કઢાઈ અથવા કલઈવાળા પાટીયામાં આસરે એક શેર જોડયું થી નાખી ચુસે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે બરાબર કકડીને આંદરથી ઘણું ધુંમાડો નીકળે ત્યારે માહે પટેલાના કટકા નાખી બળવું ધીમું રાખી અવારનવાર આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરવા અને મજાહના કકરા પણ સફેદજ હોય ત્યારે તેમાં ફેરવું નીમકવું પાણી રેડીને ચમચથી મેળવવું અને તે બળેને ઉતારી ચમચથી કાઢી લેવા. રોસ્ત મરઘી, બટક, કીડના કટકા અથવા ગોસ્તમાં નાખવા ઉપર લખ્યા મુજબજ આખા પટેલાને છાલ સાથે ખાફીને પછી હાથવડે છાલ છોલી ઉપલીજ રીતે પણ એ આખા પટેલાને મજાહના લાલ તળવા અને જેખી રોસ્ત પકાવેલી ચીજમાં એ નાખવા હોય તે પકવાન આડધું ચરે પછી તેમાં એ પટેલા નાખીને બધું સાથે બરાબર ચેરવવું.

ખાફેલા કાંદા.

દસ બાર વચલાં કદના સફેદ કાંદા લેવા અને તેનાં મુડાં તથા ડીચકાં કાપી કાઢી છાલ છોલીને પાણીમાં નરમ ખાફી માખણ અથવા ક્રીમ તથા જરા નીમક સાથે ખાવા.

ખાફેલા ગ્રીનપીજ.

બળતા ચુલામાંની લાકડાંની નીચેની સોજી રાખને ચાળીને તે નાનો એક ચમચો (દિજર્ટસ્પુન) ઉપસેલો ભરેલો લેવી અને તેને

એક શર ૬'૩" પાણીમાં ભળાને થોડીવાર રાખ્યા પછી બધી રાખ હેઠે ઠરી જઈ ઉપર તદ્દત નીવડે. પાણી આવે તેને જદાં કપડાંથી એક સોજ તપેલીમાં ગાળા કાઢીને તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક પીગળાવવું અને ગ્રીનપીસના કુમળા લીલા રંગના પણુ મોટા દાણા અડધા શરને માહે નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે બળતા ઉપર મુકવું અને દાણા નરમ થાય પછી તે ચીમડાય તે આગમચ ઉતારી પાડી સોજ ત્રાંબાંની કલધવાળા આળણી યા બોયામાં નાખી પાણી નીકળી જાયને અમથા એમજ અથવા માખણુ સાથે ગરમ ગરમ ખાવા. અથવા ધીપર પકાવેલી ખારી મરંધી, ગોસ્તના ચોપ અથવા ધીપર પકાવેલાં ખર્ગાં ગોસ્તની ઉપર નાખવા. રાખનાં પાણીમાં નાખ્યાથી ગ્રીનપીજનો રંગ મજબૂતો તેજદાર લીલો થાય છે, અને રાખને બદલે એક શર પાણીમાં સોદાઆધકાર્બ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખ્યાથી પણુ રંગ લીલો થાય છે. વધારે ગ્રીનપીસ બાફવા હોય તો તેનાં મીઞન પ્રમાણે રાખનું યા સોદાનું પાણી વધારે કરવું.

ખાફેલા નોલકોલ.

કુમળા નોલકોલને છોલીને એક કલધવાળા ઉંડી તપેલીમાં નાખી તે ડુબે તે ઉપરાંત તેની ઉપર ચાર પાંચ આંગળ આવે તેટલું ૬'૩" પાણી રેડી માહે થોડું નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને નોલકોલ બરાબર નરમ થાયને કાઢીને જરા નીમક મરી સાથે અને ગમે તો થોડી ચઢાવેલી વેલાતી રાધની સાથે ખાવું.

ખાફેલા ડબલબીન.

એક શર સોજ મોટા મુકાં ડબલબીનને પુરતાં કકડતાં પાણીમાં થોડા નીમક સાથે નાખવા અને તપેલીને ચુલે ઉંઘાડી મેલી નરમ થાયને છોલીને વેલાતી સોસ સાથે ખાવા.

ખાફેલા પટેટા.

સારી જાતના સોજ મોટા બે શર પટેટાને છોલીને આખાજ રાખવા અને એક કલધવાળા તપેલીમાં બે શર ૬'૩" પાણી રેડી પટેટા સાધારણ ખારા પસંદ હોય તો સપાટ ભરેલા નાનો એક

અમચો નીમક અને જરા વધારે ખારા ભેદયે તો ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક અમચો ભરી નીમકને એ પાણીમાં પીગળાવવી તેમાં પટેટા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને પટેટા નરમ થાયને અંદર પાણી હોય તે બધું બરાબર કાઢી નાખીને પછી તપેલીની હેઠે તથા ઢાંકણુપર જરા ધંગાર મુકવા અને પટેટા ડાઙે નહી પણ સુકા થાયને કાઢીને દલેલાં મરી સાથે ખાવા.

બાફેલા બીટરૂટ.

સીયાલાની રૂઠના બીટરૂટ હોય તો તેને આખી રાત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા, પણ બીજી રૂઠના હોય તો તેને ભીનવવા નહી. પછી એક કલ્ક ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં બીટરૂટ મેલી તે કુમે તે ઉપરાંત વધુ ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને અત્રારનવાર ઉંપરની છાલ તપાસ્યા કરી તે નીકળી આવે ત્યારે બરાબર બકાવવા સમજી ઉતારીને પાણીમાંથી કાઢી લઈ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવીને હાથવડે ઘસીને છાલ કાઢી નાખી સોજા કરીને પછી બીટરૂટની બારીક વેફર જેવી કાતરીઓ કાપી તેની ઉપર જરા સરકો, નીમક તથા દલેલાં મરી નાખીને ખાવા. બાફેલાં અથવા કોલ્ડ ગોસ્ટ સાથે ખાવા હોય તો સરકામાં જરા માખણુ, નીમક, મરી નાખી ચુલે ગરમ કરીને બીટરૂટની કાતરીઓ ઉપર એ રેડવું. મીઠા બીટરૂટ પસંદ હોય તો કાપેલી કાતરીઓની ઉપર જરા સરકો રેડી ઉપર પુરતી ખાંડ નાખી તે ભેળાને બે ત્રણ કલાક રાખ્યા પછી ખાવા. મોટા બીટરૂટ હોય તો તેને કાપીને બાફ્યાથી અંદરનો રંગ પાણીમાં બધો ઓગળીને નીકળી જશે મોટા મોટા પોહોળા પાટીયામાં આખાજ સુકીને બાફવા.

બાફેલા ભીંડા.

આએ ચોપડીમાં બાફેલા યીનપીજ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ રાખ અથવા સોદાબાઈકાર્બ નાખેલું પાણી તૈયાર કરી માહે નીમક પીગળાવીને પછી સોજા કુમળા ભીંડાને સોજા ઘોહને આખાજ રાખી એ પાણીમાં નાખીને નરમ બાફવા.

બાફેલા સલગમ.

મોટા કુમળા છ સલગમને છોલીને કટકા કાપવા અને એક ડી તપેલીમાં બે શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં ઉપસેલા ભરેલા નાનો

એક ચમચો નીમક બેળીને માહે સલગમના કટકા નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તદન નરમ થાયને આળણીમાં આસાવી કાઢી લાકડાંના યા રૂપાંતા ચમચાથી મેરડ કરી માહે મોટા એ ચમચા ભરી ડેરીની કીમ અથવા એટલુંજ દુધ, ત્રણ તોળા સોણું કઠણ માખણ તથા છુદેલાં ઉજલાં મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચીને સારીકાની મેળવી કલઘવાળા તપેલીમાં એ ત્રણ મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતાર્યા પછી બાફેલાં ગોસ્ત સાથે ખાવા.

બાફેલી કૃષેજ.

એક સોજ મોટી કૃષેજની ઉપરનાં બધાં જાદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી તેના ઉભા એ કટકા કાપી કંડાં પાણીમાં એક કલાક બોળા રાખ્યા પછી માહેથી કાઢી ફોરડી થાયને એક પોહોળા કલઘવાળા પાટીયામાં એ શેર પાણી કકડાવી ઉતારીને તેમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના એ રાખ્યા ત્રીસક તથા સોદાબાષકાબ એ ચમચી બેળીને તેમાં કૃષેજને ડુબાડી તપેલાન પાછી ધીમે બળતે ઉંઘાડી ચુલે મુકવી અને બરાબર નરમ થાયને કલઘવાળાં બેયાં અથવા આળણીમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને દલેલાં મરી તથા માખણ સાથે ખાવી.

બાફેલી કોળમી.

તાજી કોળમીને કોટળાં કાઢી સમારી માહે કાળા દારા જેવી નેસ હોય છે તે કાઢીને એક રતલ લઘ તેને ચોખ્ખાને આટા લગાડી સોજ ઘોવી અને કલઘ ભરેલી તપેલીમાં એ શેર પાણીમાં એ મુઠી ભરી નીમક બેળી ચુલે મુકી માહે કકરા પડે અને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખ્યા પછી અંદર કોળમી નાખવી અને કોળમી બફાઇને ઉપર તરી આવેને કલઘવાળી આળણી યા બેયાંમાં પાણી સુધાંજ નાખી ફોરડી થાયને જરા નીમક છાંટી કંડી થાય ત્યાં સુધી સોજ વીટાળા ઘોતાં સફેદ કપડાંમાં રાખવી. પછી વેલાતી રાઇને ચઢવી તે તથા સરકો યા વેલાતી સાસ સાથે ખાવી.

બાફેલી કુલીફલાવર.

મોટાં ફુલની નકકર કુલીફલાવર એક લઈ તેનાં બધાં પાદડાં કાઢી નાખ્યાં અને એક કલઘવાળાં ઉંડી તપેલીમાં ત્રણ શેર પાણીમ

ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ભરી નીમક પીગળાવી કોલીફલાવરનો ડાંડો ઉપર રહે અને ફલવાળો ભાગ હેઠે રહે તેમ તેમાં કોલીફલાવરને એક કલાક બોળી રાખી, જેથી માહે ઝીણું જીવજંતુ હશે તે નાશ પામશે. પછી તેમાંથી કાઢીને ચાળણીમાં મુકી કોરડી થાયને કકડતાં પાણીનાં ઉંડાં તપેલાંમાં કોલીફલાવર મુકી ઉંઘાડું રાખી હેઠે બળવું રાખવું અને નરમ થાયને કાઢી અમથી અથવા માખણ સાથે ખાવી.

બાફેલી ચોળીની સીંગ.

કુમળા પશુ મળહના મોટા લીલા ઢાંણા ભરેલી તાજી ચોળીની સીંગ લેવી અને આગે ચોપડીમાં બાફેલા ગ્રીનપીજ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પશુ આખીજ સીંગને ખાશેને કાઢી લઇ છોલીને ઢાંણા કાઢી ચઢાવેલી રાધ તથા દલેલાં મરી સાથે ખાવું.

બાફેલી ઍચબીન્સ.

થોડી તાજી કુમળા ઍચબીન્સ લેવી અને તેને એમજ આખી રાખી અથવા વાગ્ય કાઢીને ઘણી ખારીક સેવ જેવી કાપવી. પછી તેને સોજી ઘોષ આગે ચોપડીમાં બાફેલા ગ્રીનપીસ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ રાખવું. યા સોદાગું પાણી કરીને તેમાં નીમક પીગળાવ્યા પછી માહે ઍચબીન્સ નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને નરમ બકાયને કલધવાળાં બોયાં યા ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢવું.

બાફેલી મરચી.

આગે વીવીધ વાંનીમાં મરચી તથા બઠક સમારવાની રીત છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક નાની મરચીને સમારી આખીજ રાખી પેટ ચીરીને અંદરનું બધું કાઢી સોજી કરીને બરાબર ઘોવી. પછી એક શેર ઠંડાં પાણીમાં અડધો શેર દુધ ભીળીને તેમાં મરચીને એક કલાક બોળી રાખ્યા પછી કાઢીને તેની ઉપર થોડો આટો ચોપડી ઘોતાં સોજાં સફેદ કપડાંમાં બાંધીને પછી કલધવાળા સાફ તપેલીમાં અમથું સોજી પાણી તથા દાઢ તોળો નીમક નાખીને તેમાં કપડાંમાં બાંધેલી મરચી મેચી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકી ઘટે તો ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડયા કરવું અને મરચી નરમ થાયને કપડાંમાંથી કાઢીને વેલાની સાસ સાથે ખાવી.

સાધારણ રીતે બાફેલી મરઘી બનાવવી હોય તો એક સોળાં ભરેલાં હાફકાઉલને ઉપર મુજબ સમારી કટકા કાપી ઘોઘને એક કલ્હવાળી સોજી તપેલીમાં ત્રણ પાણેર પાણી તથા સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નીમક સાથે ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવી અને પાણી સુકાવા આવે પણ મરઘી નરમ થઈ નહીં હોય તો ઢાંકણ પર જરા પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને માહે રેડયા કરવું અને મરઘી ચરીને તદન નરમ થાય અને એક કપ જેટલો સુપ રહેને ઉતારવું.

બાફેલી સફેદી.

ઘડાંની સફેદી બાફવી હોય તો એક ઘડાંની સફેદી માટે બારીક છુદેલી ખાંડ સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો (ટેન્ટરિયુન) તથા પંદર ટીપાં વેનીલા એસેન્સમાં બે ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ ભેળા જેટલાં ઘડાંની સફેદી હોય તેને સારું ઉપલે હીસાભે બધું જીડું જીડું તૈયાર કરવું. અને સફેદીને કફ ચઢાવવા આગમચ તે જેટલી હોય તે પ્રમાણે નાનો યા માટો કલ્હ ભરેલો પાટીયો પાણીથી અડધો ભરી ઢાંકણ ઢાંકીને તેને ચુલે બળતે મુકવો અને તેમાં કકરો પડવા માંડે ત્યારે આગે વીવીધ વાંનીમાં ઘડાંને કફ કેમ ચઢાવવો એ મથાળાંથી છાપેલું છે તે રીતથી જેટલી સફેદી હોય તેને ઘણું કઠણ કફ ચઢાવ્યા પછી સફેદજ રાખવી. અને ગમે તો થોડીમાં રંગ આછસ્કીમને આગે ચોપડીમાં છાપેલો છે તેવો કીરમજનો રંગ થોડો ટીપાં ભેળાને આપણી મરજી મુજબ સફેદીને ઘેરી ખુલ્લી ગમે તેવી કીધા પછી સફેદ યા રંગીન જે હોય તેમાં ખાંડ તથા એસેન્સ ભેળવીને પાછો જરા કફ ચઢાવીને પછી તેનો ઉંચો નહીં પણ ચપટો જેવો સફાઈથી ઢગલો કરવો. તેટલા વખતમાં તપેલીમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે તે ઉછળશે ત્યારે તેમાં સફેદીને છરીવડેજ સેરવી દબને તપેલીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું. દાઢ બે મીનીટ થાયને ઢાંકણ ઉંઘાડીને જોવું અને સફેદી બંધાઈ ખીલી જઈને સપાટીની ઉપરથી કઠણ થઈ હોય તો વુર્તજ સોળ ઝારા યા આંધરાંની માટી ચમચથી ચુંથાય નહીં તેમ સંભાળથી સફેદીને કાઢીને માટી રકાખીમાં મુકવી અને માહે પાણી હોય તે નીકળી જવા રકાખીને જરા ઢળતી મેલી પાણી નીકળે તેને કાઢી નાખવું અને કુંડી થાયને કોઈખી મીઠાઈની ઉપર એ સફેદીને પાંચરતા

અથવા ઢગલો સુકવા છાપેલું હોય તે મુજબ તેની ઉપર મેલીને છરીવડે સફાઈ કરવી તેમજ ઉપર મુજબ થોડી રંગીન પથ્થુ બનાવીને સફેદ સફેદી સુકવા પછી તેની ઉપર છુટાં છુટાં સોપારીના અડધાં ફાડ્યાં જેટલાં રંગીન ટીપકાં સુકવાથી ચોભે છે. પથ્થુ સફેદીને અગાઉથી બાશી રાખ્યાથી તે ખીગડી જાય છે માટે જ્યારે સુકવા જોઇએ ત્યારે ઘૂર્તજ બનાવવી.

ખાફેલું ગોસ્ત.

નરનાં ઘણાં સોજાં કુમળાં ગોસ્તની રાંતનો આસરે ત્રણ રતલનો એક કટકો લેવા અને તેને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એકથી બે વખત સોજાં ઘોઘ વચમાંની ગુરના સાંધા આગલથી જરા કાપ મુકીને ત્યાંથી મરડીને વાળા બેવડું કરી સોજા દારીથી બાંધી લેવું. ત્યાર બાદ એ કટકો રહે તેટલા એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં મુકી એ ડુબે તે ઉપરાંત ઠંડું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક અમચો નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે બળતે મુકવું અને માહે એક કકરો પડેને બળવું ધીમું કરવું અને અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડ્યા કરવું. પછી ગોસ્ત તદન નરમ થઈ ઘણું સેજ સુપ રહેને ઉતારવું. માદીનું ગોસ્ત ચરબું નથી માટે હમેશ નરનું ગોસ્ત લેવું.

ખાફેલો રતાણુ કંદ.

ખપ મુજબના સોજા રતાણુ કંદના આખા કટકાને છાલ સુધાંજ સોજો ઘોઘ કલઈવાળા ઉંડી તપેલીમાં મુકી એ ડુબતાં ઉપર આવે તેટલું પુરવું ઠંડું પાણી રેડી થોડું નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને કંદ બરાબર નરમ થાયને કાઢી છાલ છોલીને દલેલી રાઈ, સરકો, દલેલાં મરી તથા ઘટે તો જરા નીમક પથ્થુ લઇને તેની સાથે ખાવો.

ખાફેલો શકરકંદ.

મજબૂનો સોજો જહો લાલ છાલનો શકરકંદ લેવો અને ઉપર રતાણુ કંદ બાફવા છાપેલો છે તે પ્રમાણે બાશીને તેમજ ખાવો.

ખાફેલાં ગાજર.

ગાજર કુમળાં હોય તો આખાંજ રાખીને સોજાં ઘોવાં. પથ્થુ માટાં હોય તો છાલ છોલી ઉભાં કાપી વચમાંનો કાંડો કાપીને

કાઢી નાખીને સ્લાઇસ કાપવી. કુમળાંને બાફવા માટે તે ડુબે તેટલ કકડાવેલાં પાણીની તપેલીમાં જરા નીમક સાથે નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢી લઈ સોજાં કપડાંથી ઘસીને તુછવાં. મોટાં ગાજરની કાપેલી સ્લાઇસને પણ કુકાં પાણીમાં નીમક નાખીને બાફવા મુકવી અને જરા વારમાં તે નરમ થાયને કલઈવાળી ચાળણી યા બોમાંમાં એસાવી કાઢીને બરાબર કોરડાં કરવાં અને નાનાં હોય તેની તો છાલ છોલીને એમજ સ્લાઇસ કાપવી. પછી માખણ, નીમક તથા દલેલાં મરી સાથે એ ગાજર ખાવાં.

ખાર્લી વૉટર.

પાંચ તોળા પર્લબાર્લીને સોજા ઘાઇ એક કલઈ ભરેલી સાફ તપેલીમાં એક પાશર ઠંડાં પાણી સાથે બળતે મુકવું અને ગરમ થાયને ઉતારી બધું પાણી કાઢી નાખી બીજું સોજું પાણી એ શર રેડીને પાછું ચુલે મુકવું અને અડધું પાણી બળેને ઉતારી સાફ કપડાંથી બધું પાણી ગાળીને તેમાં સોજા ખાંડ હઢી તોળા ભેળા ઉપયોગમાં લેવું. એ પાણી સીક માણસને પાય છે માટે ડોક્ટરની રજા હોય તો ખાટાં લીંચુના રસનાં થોડાં ટીપાં પાતી વખત એ પાણીમાં નાખવાં. બીજી રીતે ખાર્લી વૉટર બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા જેટલીજ ખાર્લીને સોજા ઘાઇ કોડીનાં સોજાં વાસણમાં નાખી માહે હઢી તોળા ખાંડ નાખી તેમાં સવા શર સોજું કકડવું પાણી રેડીને નવ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી કપડાંથી ગાળીને વાપરવું.

ખાર્લી વૉટર ખાર્લીના આટાનું.

Robinson's Patent Barley સવા તોળાને સોજાં કોડીનાં બોલમાં નાખી અડધો પાશર સોજું ઠંડું પાણી તેમાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેગવી અંદર સેજવી ગાંગડા રાખવા નહી. પછી એક શર કકડા પડતાં પાણીને જરા જરા કરી બધું બરાબર માહે-ભેળવું, બધું એકદમ રેડવું નહી, તેથી ગાંગડા વળશે. તે પછી ચુલે મુકી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને પાંચ મીનીટ થાયને ઉતારી જાંજરાં કપડાંથી ગાળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળાને સીક માણસને ખપ જોગું એમાંથી આપવું. ડોક્ટરની રજા હોય તો ટેસ્ટ માટે માહે થોડાં ટીપાં ખાટાં લીંચુનો રસ નાખવો.

બાર્લી શુગર, ટ્રોપ્સ તથા મીઠાઈની બદામ.

આમ્મી વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છે તેમાં બાર્લી શુગર માટે શીરો બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ ઘણી સોજ પહેલાં નંબરની ત્રણ શેર શાકરીયા ખાંડનો શીરો બનાવીને ઉતારી તેમાં લીંબુનું એસન્સ એક ચમચી ભેળવું અને આગમચથી સાદું મારબલના પથરની ઉપર જરા માખણ લગાડીને તૈયાર સખી તેની ઉપર એ શીરાને રેડી દધ ગરમ હોય તેટલાંજ તેનો લાંબી લાંબી ચીપ કાપી છરીવડે પથર ઉપરથી ઉપાડીને તેને વળ દધ લાંબી લખી બાર્લી શુગર કરવી. ટ્રોપ્સ બનાવવા હોય તો લીંબુનું અથવા કોઈ પણ જાતનું એસન્સ ઉપર મુજબના શીરામાં ભેળાને તેની બધી સરખી ઝીણી દડીઆ બનાવવી. મોગલ મીઠાઈવાળા મીઠાઈની બદામ બનાવે છે તેને માટે પશુ બાર્લી શુગરના જેવાજ શીરો બનાવી તેમાં લીંબુનું એસન્સ ભેળાને તેજ રીતે રેડીને પછી તેની દાઢ ધંચ જેટલી પોહોળી ચીપ કાપીને તેના દાઢ ધંચ સમચોરસ કટકા કાતર વડે કાપી તેમાં છેલેલી સોજ બદામનું અકેક ફાડ્યું મુકી બેવડું વાળીને કીનારીને દાખીને વળગાવવું.

બાલસાંઉ.

કોળમીના સોજ સુકા છોલા રતલ ૦૧૧, સોજું ધી શેર ૧, આડુ રતલ ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦૧, સોજ મરચાંની ભુકી તોળા ૪, વાટેલું નીમક તોળો ૧, લસણના વચલા કડા ૩, ઘણો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

આડુ લસણને છોલીને ઘણોજ ખારીક રેસો કાપી જરા સરકામાં ઘોવો. આમલીને પોણી બાટલી સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં ચાર પાંચ કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડાહર કાઢી લઇ છુંછા ફેંકી દેવો. છોલાને સરકાથી ઘોઇને પછી કોડીનાં વાસણમાં થોડા સરકા સાથે એ કલાક બીનવી રાખ્યા પછી સરકામાંથી કાઢીને સોજ ઢીપડાં ઉપર ખારીક છુંદવા. પછી પોણા શેર ધી સાથે એ બધો સામાન તથા નીમકને ભેળીને સાંકડાં મોઢાંની સાદું બરણીમાં ભરી બાકી રહેલું એક પાથેર ધી ઉપરથી મુકી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. છોલાને બદલે સુકા કુટાનું અથવા કોળમીનાં ઘડાંમાંથી તુતનીજ નીકળેલી અને જેનો કચો

આકાર પણ થયેલા હોય નહી તેવી ઘણીજ આરીક કાળમી જેને કાળમ કહે છે તેનું બાલસાંઠ પણ ઉપલીજ રીતે બનાવવું. પણ કાળમને ઘોષ બરાબર સોજ કરી તડકે મુકી તદ્દન ફોરડી કરીને પછી તેનું બાલસાંઠ બનાવવું. પોહોળાં મોઢાંની જીદી જીદી બાટલીઓમાં બાલસાંઠ ભરી ચપટ યુચ મારી રાજમથી પેંક કીધેલું બાલસાંઠ સોજી રહેશે. બરણીમાં ભરેલું હોય તેના ખપ પડે ત્યારે ઉપરનું થી સોજાં વાસણમાં કાઢીને પછી અંદરનું બાલસાંઠ સોજા ચમચાથી કાઢીને પછી પેલું કાઢેલું થી ઉપર પાછું મુકવું અને કાઢેલું બાલસાંઠ તળીને આવું. કાળમમાં નીમક જરા વધારે નાખવું. એ બાલસાંઠ મજકનું લાગે છે.

બાલસાંઠ રજું.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી મોટી તાજ કાળમી રતલ રાા, કાંદા તથા સ્ત્રીચોરા કાઢેલી સોજ આમલી દરેક શેર ૧, આફુ શેર ૦, ઘણા આરીક છુંદેલા ધાણા; ભેળ વગરની દલેલી હળદ; સોજાં લીલાં મરચાં તથા નીમક દરેક તોળા ૫, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તથા લસણ દરેક તોળા ૩, લીંચુનાં ઝાડનાં પાદડાં ૨૫, ૬ લીંચુની છાલ, સોજી મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

કાંદા તથા લસણને છોલી ઘણીજ આરીક ભુકો કાપવો. લીંચુની છાલ તથા પાદડાંને સાફ કરી એનો પણ આરીક ભુકો કાપવો. આડુને છોલી પાંચ તોળાને છુંદવું અને બાકીનાંની ઘણી પતળા સ્લાઇસ કાપવી. લીલાં મરચાંને ઘોષ નુછીને સાફ કરવાં. કાળમીને ઘોષ નહી પણ નુંછી બરાબર સોજ કરી ઢીમડાં ઉપર આરીક છુંદીને તેમાં નીમક ભિળાને અડધો કલાક રાખવી. ત્યાર બાદ બધા સામાનને ભેળી એક બાટલી તેલમાં અર્ધકચરું તળા ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી બીજાં તેલને કકડાવી તે ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરેલાં બાલસાંઠની ઉપર ચાર આંગળ જેટલું રેડવું. પછી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું આંધી લેવું. અને ખપ પડે ત્યારે કાઢીને થી અથવા તેલમાં તળાને આવું. પેહલાં બાલસાંઠમાં લખ્યા મુજબ પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓ બાલસાંઠથી જરા અધુરી ભરીને ઉપર તેલ રેડી તેજ પ્રમાણે યુચ મારીને પેંક કીધેલું બાલસાંઠ સોજી રહી શકશે.

બાલસાંઉ ૩ જી.

તાજી મોટી કોળમી ૧૦૦, કાંદા શેર ૦૧, વાટેલું નીમક તથા આદુ દરેક તોળા ૫, લસણ તથા લીલાં મરચાં દરેક તોળા ૧, લીંચુ ૨ નો રસ તથા ૪ ની છાલ, સોજી ધી તથા સોજે સરકો અપ મુજબ.

કોળમીને આશી કોટળાં કાઢી તદન સાફ પાતા ઉપર જરા સરકામાં આરીક પીસ્વી. કાંદાને છોલીને આરીક સેવ જેવા કાપવા. આદુ લસણને છોલી એ બેઉ તથા લીંચુની છાલ તથા મરચાંને આરીક પીસ્વું. પછી બધા સામાનને કોળમી સાથે ભેળા એ બધુ તળાય તેટલાં ધીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળતે મેલી માહે બધો ભેળેલો સામાન નાખી કોળમી ડાબે નહીં અને કાંદા નરમ થઈ બાલસાંઉ સુકું થાય ત્યાં સુધી સંભાળથી તળાને ઉતારી ઠંડું પડેને અરણીમાં ભરી લાંબા દાહડા રાખવું હોય તો ઉપર થોડાં ઑરેંજનાં ઝાડનાં સાફ કીચેલાં પાદડાં મુકીને પછી અપટ લોકણ લોકીને ઉપર ચાંમડુ બાંધી લેવું.

આસુદી.

નવાં પસ્તાં, નવી બદામની ખીજ તથા નવી સોજી ચારોળા ત્રણુડે મળી શેર ૦૧ ને બદામ પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત આગે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે છોલી બદામ પસ્તાંની સ્લાઈસ કાપવી અને એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક પાંચ વાલને છુંદવું. ત્યાર બાદ સોજાં તાજાં એ શેર દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે બળતે મુકી ધુટયા કરવું અને આડધું દુધ બળી જાય ને ઉતારી ઠંડું પડે ને માહે સોજી મેદા ખાંડ આડધો શેર તથા ઉપલો બધો સામાન ભેળાને આસુદી પીવી.

ખીફ તી.

સોજી ગાયતું હાડકાં વગરનું નકી ગોસ્તનો એક રતલનો આપો એકજ ઢઠકો લેવો અને તેની ઉપરની બધી ચરબી સંઉ કાઢી નાખી બરાબર સોજી કરીને પછી સોજાં જરા જલદાં સફેદ કપડાંના ઢઠકાને ગરમ પાણીમાં બોળા નીચવીને તે વડે ગોસ્તને

અગામર નુંહીને સાફ કરવું. પછી એની ૦૧ ધંચ કરતાં સેજ ભરી બધી મોટી સ્લાઇસ કાપીને એ પાથે પાથે સમાય તેટલી ઉભા ધાટની તદન કલમ ભરેલી તપેલીમાં મુકીને માટે સોજી ૬'૬" પાણી એક ખાટલી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે વીસ મીનીટ ઉકાળવું તે પછી ઉતારી ઉપર મેલ હોય તો તેને તદન સાફ આંધરાંની ચપચપી કાઢી નાખીને બધા રસને સાફ બોલમાં કાઢી તેમાં વાટેલું નીપક ટેસ્ટ મુજબ ભેળાને પછી ભીનવીને નીચવેલાં બદાં ઘટ સોજાં કપડાંથી બે વખત ગાળી સેજખી સુપમાં ચીકાસ લાગે તો ફરી એકવાર કપડાંને ઘોષને પાછું ગાળવું આએ ખીફ તી સેજ સ્ત્રોંગ થાય છે.

ખીજી રીતે ખીફ તી બનાવવા માટે ઉપર મુજબનું એક રતલ ગાયનું સોજી ગોસ્ત લઘ એમજ સાફ કરી ઘોયલાં કપડાંથી નુછવું અને એ આખો કટકો મુકતાં તપેલીમાં ઓરદુપર જરા જગ્યા ખાલી રહે તેવી ઉપર લખ્યા મુજબની એક તપેલીમાં મુકીને માટે દોઢ પાઇન્ટ ૬'૬" પાણી રેડીને ઢાંકવું અને બે ઘરમાં વેલાતી ચુલાની મોટી ભટ્ટી હોય તો તેના સળગેલા ચુલાની પાથેની ખાલી જગ્યા ઉપર જ્યાં તાપ લગી શકે ત્યાં તપેલી મુકવી અને એક કલાક થાયને ત્યાંથી ઉંચકી ઉપર મુજબ ગાળીને ટેસ્ટ પુરવું નીમક ભેળાને ઉપયોગમાં લેવું. પણ બે એવી ભટ્ટી નહી હોય તો પછી એક સગડીમાં છુટા છુટા ઘણા સેજ ધંગાર મુકીને તેની ઉપર તપેલી મુકી ધંગાર ખુબતા બધ તેમ પાછા એટલા થોડાજ મુકતાં રેહવું અને એ રીતે એક કલાક પછી ઉતારીને ઉપર મુજબજ એ સુપ બતાવીને ગાળવો. દર વખત પાતી વેળા બધા સુપને ગરમ કરવો નહી પણ બધાની અંદરથી જોડેલો આપવો હોય તેટલાનેજ એક રૂપાનાં લાંબાં ઉંડાં જલાસમાં કાઢીને એક તપેલીમાં કકડતાં પાણીમાં એ જલાસને ઉંઘાડું મુકવું પણ માટે પાણી બધ નહી તેની સંભાળ રાખવી. અને પીવા જોડેલો સુપ ગરમ થાયને કાઢીને દહીંને આપી દર વખત એમજ ગરમ કરવો, ચુલા ઉપર મુકીને ગરમ કરવો નહી. આએ ખીફ તી ઉપર પહેલી બનાવવા લખી છે તેના જોડેલી સ્ત્રોંગ નહી પણ તે કરતાંખી વીધ થાય છે. એ બેઉ રીતથી બનાવેલી ખીફ તી તદનજ નીતરી અને મળદુની શીકા ફરયાના રંગની થાય છે.

બીસ્કીટ આધસીંગ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ૫૬ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલા છે તેમાં માખણનો બનાવવા લખેલું છે તેવો ૦૧ ઇંચ જાદો બનાવી તેનાં પતળી કીનારીનાં દોઢ ઇંચ વ્યાસનાં ગ્લાસ અથવા ગોળ બીસ્કીટ કટરવડે બધી ગોળ બીસ્કીટ કાપીને તેની વચોવચમાં સરખા અડધી ઇંચ જેટલા ગોળ ગાળા કાપીને પેસ્ટની બધી ગોળ રીંગ જેવું કરવું અને ઇડાંના સફેદીને દોહવીને તેની ઉપર લગાડી તે પર ચાળણીથી દલેલી ખાંડ છાંટી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા માખણ લગાડી તેમાં બધી રીંગને જરા છેટે છેટે ગોઠવીને સુકી ધીમી ભઠ્ઠીમાં શીઝી લાલ ભુંજવી. ૫ઠ્ઠી આએ ચોપડીમાં આધસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે બનાવી તેને બીસ્કીટની ઉપર ચોપડી તે સુકાવા માટે ઠંડી ભઠ્ઠીમાં સુકવી અને તે સુકાયને કાઢીને તેની ઉપર તેજદાર લાલ રંગની જેલીનાં છુટાં છુટાં ટીપકાં સુકવાં. ૫૬ પેસ્ટ પાઇનાની ઉપર મુજબ રીંગ બનાવવાને બદલે ગમે તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ૫૬ પેસ્ટ ટાટનો છાપેલા છે તેની ઉપલા રીતે રીંગ બનાવીને એજ રીતે તૈયાર કરવી.

બીસ્કીટ આરાફટ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું માખણ શર ૧૧, સોજો આરાફટ તથા દલેલી ખાંડ દરેક તોળા ૧૫, તાજું ઇડાં ૨, સાટા માટે બીજો આટો ૫૫ મુજબ.

આટો ડાઝે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. માખણને કોકીનાં જોટાં વાસણમાં ઘુંટી ઘણું નરમ કરી ઇડાંને રકાખીમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દોહવી પતળાં કરી માહે તે મેળવીને ૫ઠ્ઠી બાકીનો બધો સામાન માહે બરાબર મેળવીને બેલમાંથી કાઢી સારીકાની શુંદી પાટીયાં અથવા સાફ ટેબલ ઉપર જરા સાટો છાંટી તેની ઉપર એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી ગોળ બીસ્કીટ કટર અથવા ગ્લાસવડે ગોળ બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાના પત્રાં ઉપર સુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવી.

ખીસ્કીટ ઓટમીલ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧લા, ભરડેલા ઓટમીલ તથા સોજી માખણ દરેક તોળા ૭ા, તાજી ધડું ૧, સોદાબાઇકાચ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા, સાટા માટે ખીજે આટો તથા લગાડવા માટે ખીજી માખણ અપ મુજબ.

આટાને ડાળે નહી તેમ સેકી સુકો કરી પાટીયાં ઉપર નાખી તેમાં સોદા તથા ઓટમીલ ભેળી માખણને તાવી માહે તેને સારીકાની મેળવી ધડાંને ભાંજી તેમાં નાનો એક ચમચો ભરી ઠંડું પાણી રેડી ખાવાના કાંઠાવડે સારીકાની દોહવીને પછી અંદર એ ખપતું ભેળીને આટો બાંધવો. ત્યારબાદ પાટીયાં ઉપર સાટો છાંટી વેલણુને પણ સાટો લગાડીને ઘણુંજ પતણું વણી પતળા કીનારીનાં તંબલરને પણ આટો લગાડીને તે કીનારીથી ગોલ ખીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં મુકી મધ્યમ ભટ્ટીમાં ભુંજવું.

ખીસ્કીટ કરાકરી.

આએ બીવીધ વાંનીમાં બટર ખીસ્કીટ નવસારીની છાપેલી છે તે મુજબની આટાની મેળવણી તૈયાર કરવી અથવા ખીસ્કીટ બટર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની આટાની મેળવણી બનાવી શીંગર ખીસ્કીટ જેટલો જલ્દા અને આસરે આઠેક ઇંચ લાંબો સફાઇદાર ગોલ બીટો હથેલીવડે પાટીયાં ઉપર વણીને તેના બેઉ છેડાને પાણી લગાડીને ખેમાલુમ અડેક સાથે વલગાવીને જોડી લઇ તેનાં ગોલ વલાં, ડાચમંડ, કેક અથવા ઇંગ્રેજી આઠના આંકડાની કાની યા એવાજ ખીજી કોઈ પણ આકારની કરાકરી બનાવી એજ બેઉ બટર ખીસ્કીટમાં લખ્યા મુજબ રાખ્યા પછી તેજ રીતે ભુંજવી. પણ ખીસ્કીટ કરતાં એ કરાકરી પતળા હોવાથી જલ્દી ભુંજશે.

ખીસ્કીટ કાર્નરોકસ સોલ્યુબલ પુડની.

કાર્નરોકસ કુડ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક તોળા ૫, સોજી માખણ અપ મુજબ.

ખાંડને દુડમાં ભેળા તેમાં હઠી તોળા માખણ મેળવી જરા ઠંડાં પાણીથી કઠણ આટો બાંધી તેની લખોડી નેટલી બાર ગોળાઓ કરીને હથેલી ઉપરજ એની રૂપ્યા નેટલી મોટી ખીસ્કીટ થાપી ભુંજવાનાં પત્રાને માખણ લગાડી તેમાં છેટે છેટે ખીસ્કીટ મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવી અથવા થાળીમાં મુકીને તેની ઉપર ખીજ થાળા ઢાંકી તેની ઉપર તેમજ હેડે ગામડી કોલસાના છુટા છુટા ધંગાર મુકીને ભુંજવી. એ ખીસ્કીટ ભુંજતાં પંચરાધને નાની પુરી નેટલી થશે. એ ખીસ્કીટ સીક માણસને તેમજ બચ્ચાને આપવી.

ખીસ્કીટ ફીમ.

મીઠાના પહેલાં નંબરના ઘઉંના આટો તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, દલેલી ખાંડ રતલ ૧૦, ઓરેંજના વેલાતી સુકા મુરખ્યાના ઘણુજ બારીક કાપેલા કટકા તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૩, સાટા માટે મીઠો આટો ૫૫ મુજબ.

આટાને ડાબે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને ટેબલપર નાખી તેમાં માખણ મેળવીને પછી વચમાં ખાડો પાડી ઇડાં ભાંજીને પછી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી માહે એ નાખી મુરખ્યા તથા ખાંડ ભેળી ખુબ ગુંદીને આટો બાંધી હથેલીપર જરા સાટો લઇને નાનાં ખાટાં લીંચુ નેટલા ગોળા કરી તેને સરખા દાખીને ચપટા કરવા અને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી ધીમી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવી. ગમે તો ગુંદી વખત માહે લીંચુનું એસેન્સ એક ચમચી ભેળવું.

ખીસ્કીટ ખારી.

મીઠાના પહેલાં નંબરના ઘઉંના એક રતલ આટાને ચાળા તેમાં બારીક વાટેલું નીમક સવા તોળો અને વધારે ખારી પસંદ હોય તો દોઢ તોળો તથા કઠણ માખણ પાંચ તોળા ભેળી આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાછનો બનાવવા છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ પણ માખણનો બનાવી તેના કરતાં કટકા મોટા કાપીને તે અકેકની ઉપર સરખા ગોઠવી ઢગળો કરીને તેનો અડધી ઇંચ અથવા એક ઇંચના ત્રીજ ભાગ નેટલો બંદો રાટલો તેમાંજ લખેલી રીતે અવારનવાર ઉપરનો ભાગ હેડે આવે તેમ ફેરવ્યા કરીને વણવો

અને ખીસ્કીટ કરર અથવા ઘણી પતળા કીનરીનાં લીકરગલાસવડે ખીસ્કીટ કાપી ગરમ લટ્ટી યા તંદુરમાં કકરી અને ઉપરથી ઘેરી બદામી રંગની ભુંજવી. એ ખીસ્કીટ માટે ચરખી અથવા ધી નો કસ્ટ કરવો નહી.

ખીસ્કીટ ખીરી દહોની.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું કંઠણ ચીકાસવાણું ધી શેર ૦૮, Brown & Polson's Paisley Flour તથા ખારીક વાટેણું નીમક દરેક તોળો ૧૮, સોજું કંઠણ દહી તથા લગાડવાનું ધી અપ મુજબ.

આટાને ચાળી તેમાં ધી નાખી બેઉ હથેલીથી ચોળાને પછી નીમક નાખી આટામાં બેઉ સારીકાની મેળવીને બે કલાક ઢાંકી રાખી અપતું અપતું દહી નાખી સેજ કંઠણ આટો બાંધી દસેક મીનીટ ખુબ તરેહ ગુંદ્યા પછી આટાને પાંચરી પોહોળો કરીને પછી પેસ્ત્રી ફ્લોઅરને વાટી તેમા કગરસ હોય તે ભાંજને પાઉદર જેવો કરી આટાની ઉપર ભભરાવી ખીજ દસેક મીનીટ એમજ ગુંદવો. ત્યાર બાદ હથેલીપર જરા સાટો લઈ આટાના વચલાં આટાં લીંચુ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરી હથેલી ઉપરજ તેની સફાઈદાર ગોળ અડધી ઇંચ જાદો ખીસ્કીટ થાપી એમજ રાખવી અથવા પાટીયાંની ઉપર મેલી વચોવચમાં અંગોદો ખોસીને આરપાર સરખો ગોળ આટો પાટી સફાઈથી સરખી રીંગ જેવી ખીસ્કીટ કરવી અને આએ વીવીધ વાનીમાં ખીસ્કીટ બટર નવસારીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ધી લગાડલાં પત્રામાં અથવા ખુનઆમાં અડધી ઇંચ જેટલી અકેકથી દુર ખીસ્કીટ મુકી તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે સોનેરી રંગની કકરી ભુંજવી, લાલ કરવી નહી પણ એ ખીસ્કીટ ઘણી જલદી ભુંજાય છે, નવસારીની ખીસ્કીટમાં લખ્યા જેટલો વખત એને લાગતો નથી. પેજલી ફ્લોઅર નહી હોય તો તેને બદલે સોદાબાઇકાર્બ ૦૮ તોળો વાટીને નાખવો. એ ખીસ્કીટ ઘણી સારી લાગે છે.

ખીસ્કીટ ચીજ

ઉપર ખીસ્કીટ ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક રતલ આટાનો અડધી ઇંચ જાદો પક પેસ્ટ વણવો અને વેલાતી

પતીરને જયફળની ખમણીથી ખમણીને તે પંદર તોળા લઈ એ વણેલા પક પેસ્ટના સરખા અડધા ભાગ ઉપર બધે એક સરખો ભભાવી બાકી રહેલા અડધા પક પેસ્ટને ઉપર વાળી લઈને પછી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું અથવા અડધી ઇંચ જડું સફાઈથી સરખું વણીને ખીસ્કીટ કટર અથવા બારીક કીનારીનાં ગ્લાસવડે ખીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રામાં મુકી ખીજાને ૫૬ છુટાં પડે તેમ ગરમ ભટ્ટીમાં બરાબર કકરી ભુંજવી. એ ખીસ્કીટ મજાઉની લાગે છે.

ખીસ્કીટ ચીજ ૨ જી.

ગીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું કઠણ માખણ તથા જયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પતીર દરેક તોળા ૫, તાજાં ૧ ઇંચાંતી દાળ, લીંબુનું એસેન્સ ડ્રીપાં ૧૦, દહેલાં મરી તથા વાટેલું નીમક દરેક ચમટી ૧, સાટા માટે ખીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળા સેફીને સુકો કરી તેમાં માખણ મેળવીને પછી બધો સામાન બરાબર ભેળા પાટીવાંતી ઉપર સેજ સાટો છાંટી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જડું વણી ખીસ્કીટ કટર અથવા બારીક કીનારીનાં લીકરગ્લાસવડે ખીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રામાં મુકી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ ખીસ્કીટનો દેસ્ત ઘણો સારો થાય છે.

ખીસ્કીટ ચોકોલેટ.

દહેલી ખાંડ રતલ ૧૦૦, નવી બદામની ખીજ રતલ ૧૦, ચોકોલેટનો લુકો તોળા ૨૦, તાજાં ૨ ની સફેદી, વેનીલા એસેન્સ ચમટી ૧, ગોલાખનું એસેન્સ ડ્રીપાં ૨૦.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ઘણીજ બારીક ખીસી તેમાં એક ઇંચાંતી સફેદી ભેળા નરમ કરીને પછી ખાંડ મેળવી બાકી રહેલી એક ઇંચાંતી સફેદી નાખીને પછી બેઉ એસેન્સને ચોકોલેટમાં ભેળાને બધો સામાન બરાબર મેળવવો. પછી એની સોપારી જેટલી ગોળાઓ કરી તેને ઠંડું પાણી જરા લગાડીને ઠંડી ભટ્ટીમાં સુકવવી.

ખીસ્કોટ ચોકોલેટ ૨ જી.

દલેલી ખાંડ તોળા ૧૭, સોણું માખણ રતલ ૦૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો તથા ચોખ્ખો આટો દરેક તોળા ૭૦, ચોકોલેટનો ભુકો તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૨૦, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

બેક આટાને ચાળી ડાબે નહીં તેમ સેકાને સુકો કરવો. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરવાં. પછી માખણને ઘુંટી નરમ કરી તેમાં ૦૧ રતલ ખાંડ, ઇંડાં તથા બેકીંગ પાઉદર ભેળીને એ બધું આટામાં મેળવી શુંદીને જરૂર પડે તો જરા સાટો છાંટી અડધી ઇંચ જાડું વણી જુદા જુદા આકારનાં ખીસ્કીટ કટરવડે કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં સુકી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં શીકી બદામી રંગની ભુંજવી. પછી બાકી રહેલા સામાનને કલમવાળા તપેલીમાં ચોકોલેટ સાથે ભેળી નરમ થાય તેટલું પાણી એમાં મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે ઘુટવું અને ઘટ થાયને એસેન્સ ભેળીને ઉતારી કુકું થાયને ખીસ્કીટની ઉપર ચોપડવું.

ખીસ્કીટ ચોખ્ખાના આટાની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખો આટો રતલ ૦૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; દલેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક તોળા ૧૫, તાજાં ઇંડાં ૨, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧.

બેક આટાને ચાળી ડાબે નહીં તેમ સેકાને સુકો કરવો. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવી આટામાં મેળવીને પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળી શુંદીને આટો બાંધી ઉપર ખીસ્કીટ ચોકોલેટની ૨ જી માં લખ્યા મુજબ વણી તેજ રીતે ખીસ્કીટ કાપીને તેમજ મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

ખીસ્કીટ જડજસ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, ખોખરી કાઘેલી કેરવસીદ તોળો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૬, શાકરીયા ખાંડ અપ મુજબ.

આટાને ડાળે નહીં તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી આવાના કાંઠાવડે બરાબર દોહવીને તેમાં છુંદેલી ખાંડ ભેળા આટામાં એ તથા બાકીનો સામાન મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર સફેદ દોર કાગળ પાંચરીને તેના ઉપર અમઆથી છુટી છુટી મેળવણી નાખીને પછી તેની ઉપર શાકરીયા ખાંડ ભભરાવી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં દસ મીનીટ ભુંજવી.

ખીસ્કીટ જમ.

આખેલો મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૦, છુંદેલી ખાંડ તથા સોજી માખણ દરેક રતલ ૦, તાજુ ઇંડું ૧, એકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧ અથવા સોદાબાઈકાર્બ એ આનીનાં અડધાં વજનનો, રાજબેરી જમ અથ મુજબ.

ઉપજા અથ સામાનને આટામાં સારીકાની મેળવી ઘણું સુકું લાગે તો વણાય તેવું જરા કઠણ કરવા માટે સેજ દુધ નાખી યુંદીને બાંધી ઘટે તોજ સેજ સાટો પાટીયાં ઉપર છાંટીને સફાઈથી અડધી ઇંચ જાડું વણી ગોળ સાદાં ખીસ્કીટ કટર અથવા પતળા ધારનાં નાનાં ગ્લાસવડે ખીસ્કીટ કાપીને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર સેજ છુટી છુટી મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી બદામી રંગની ભુંજવી. પછી કાઢીને તેમાંની અડધી ખીસ્કીટનાં હેડેનાં પડની ઉપર થોડી થોડી જામ ચોપડી બાકી રહેલી અડધી ખીસ્કીટને તેલાં જામ ચોપડેલાં ખીસ્કીટનાં પડ સાથે પછવાડેનાં પડથી વળગાવવી.

ખીસ્કીટ તજની.

દહેલી ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦, પાઉદર જેવી બારીક છુંદેલી તજ તોળા ૨૦, ઈંડી અથવા રમ દોર વાઈનગ્લાસ ૧, સાટા માટે બીજો આટો અથ મુજબ.

આટાને ડાળે નહીં તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં માખણ મેળવીને પછી અડેક પછી બાકીનો અથ સામાન ભેળા પાણીથી આટો બાંધીને સારીકાની યુંદેલો અને પાટીયાં ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર પતળો વણી ખીસ્કીટ કટરથી ગમે તેવા આકારની કાપી

હુંજવાતાં પત્રાંતી ઉપર મેળા ગરમ લઢી યા તાંડુરમાં હુંજવી. એ બીસ્કીટનો ટેસ્ટ સારો થાય છે.

બીસ્કીટ ડાયમંડ.

આએ વીવીધ વાંતીમાં બીસ્કીટ ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા જેટલોજ સામાન લઈ તેમાં લખેલી રીતે પણ તેના કરતાં એ આટાને ઘણા કાઠણ બાંધી યુદ્ધને તેજ પ્રમાણે વણી માખણ ચોપડી કટકા કાપીને અંકેક પર કટકા મુકીને પછી તેજ રીતે પણ એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું એને બહુ સફાઈથી વણવું. પછી એ ઇંચ જેટલી બીસ્કીટ થાય તેટલી બધી મળહની સરખી ડાયમંડ આકારની બીસ્કીટ દારદાર છરીવડે કાપવી. ત્યાર બાદ મોટી કઠાઈમાં ઘુસવું થી નાખી ચુલે બળતાં ઉપર મેળવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે સારે બળવું બીમું કરી નાખી કઠાઈમાં પાશે પાશે સમાય તેટલી બીસ્કીટ મુકી હેઠેનું પડ કકડી શીકા લાલ રંગનું થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની અમચથી કાઢી લેવી. એ બીસ્કીટ મીઠી કરવી હોય તો આએ વીવીધ વાંતીમાં રાજા ખારાં તથા મીઠાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો અમથો યા કેસર નાખેલો પણ તેના કરતાં બેવડો શીરો બનાવવો અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પણ નીમક નાખ્યા વગર અમથીજ ડાયમંડ બીસ્કીટ બનાવી તળીને કાઢી લેવી અને શીરો ઠંડો થયો હોય તો પાછો જરા ગરમ કરીને તેમાં બીસ્કીટ નાખી શીરો પીચે પછી જરા વારે કાઢી લેવી. માહે ઘણા વાર રાખવી નહી તેથી તદ્દન પોચી થઈ જશે.

બીસ્કીટ ટ્રોપ્સ.

સોજ મેદા ખાંડ ચેર ગા, મીલનો પહેલાં નંબરનો પઉનો આટો તોળા ૧૫, ખોખરી કાચેલી કેરવેસીદ તાળા ૨૫, તાજાં છડાં ૧૦ ની દાળ તથા ૬ ની સફેદી, ઘણા સોજો ગોલાબ અમચી ૧.

આટાને ચાળી સેકીને સુકો કરવો. પછી ખાવાના કાંટાવડે દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કાઠણ કકડ મઢાવી બેઉ ભીળીને તેમાં ખાંડ મેળવી જરા જરા કરી માહે બધો આટો બરાબર ભીળી કેરવેસીદ તથા ગોલાબ

નાખ્યા અને વેફર પેપરને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર પાંચરી તેની ઉપર અકેક અમચી ભરી એ મેળવણીને છુટી છુટી મેળી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવી. આએ બીસ્કીટ ઘણી સારી થાય છે.

બીસ્કીટ દોવર.

મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, સોજ મેદા ખાંડ તથા સોજું કઠણ માખણ દરેક શેર ૦૧, છુદેલું જાયફળ તોળો ૦૧, તાજાં ઇડાં ૨, સાદા માટે બીજો આટો અથ સુજાય.

ડાળે નહી તેમ આટાને સેકાને સુકો કરવો. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંઠાથી ખુબ ઘુંટી સફેદીને કઠણ ફક્ ચઢવી માખણને ઘુંટી ઘણું નરમ કરીને દાળ તથા સફેદીમાં મેળવીને પછી એમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળી ગુંદીને આટો બાંધવો. પછી ટેબલ યા પાટીયાં ઉપર સાદો છાંટીને પતળું વણી ગોળ બીસ્કીટ કટર અથવા બારીક કીનારીનાં ગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં સાદા પત્રાં ઉપર મુકાને ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટ ઘણી મજાહતી લાગે છે.

બીસ્કીટ નાળીયેરની.

સોજાં નાળીયેરને બારીક દાંતાની ખમણીથી બધું સફેદ ખમણેલું નાળીયેર તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૨ ની દાળ.

નાળીયેરમાં ખાંડ ભેળી તેમાં અપતી અપતી સફેદી નાંખી ખુબ મેળવીને કઠણ કરી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં વેફર પેપર પાંચરી તેની ઉપર અકેક અમચી જેટલી મેળવણીને ખાવાના કાંઠાવડે મુકાને તેનો પડારોડો આકાર કરી ઠંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં સુકવવી, પણ સેજબી લાલ થવા દેવી નહી.

બીસ્કીટ નાળીયેરની ૨ જી.

ઉપર પેહલી નાળીયેરની બીસ્કીટમાં લખ્યા મુજબ ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૧૫, દલેલી ખાંડ તોળા ૧૨૧, Brown & Polson's ફાઈનફ્લોઅર તોળા ૩૧, તાજાં ૨ ઇડાંની સફેદી.

સફેદીને કહણ કહ ચઢાવી નાળાયેરને ચુલા આગલ મેળી તેમાં સફેદી ભેળાને પછી ખાંડ તથા કોન ફેલાયર મેળવવું અને જીવવાનાં પત્રાં ઉપર વેદર જેપર પાંચરી તેમાં છેટે છેટે આકેક નાનો ચમચો ભરી એ મેળવણી મુકીને ડંડી ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

ખીસ્કીટ નેપલ્સ.

મીલનો ખેલ્યાં નંબરનો ધઉંનો આટો તથા દલેલી ખાંડ દનેક રતલ ૧, તાજાં ૯ ઇંડાંની દાળ તથા ૭ ની સફેદી, સાડા માટે ખીજો આટો તથા ઘણો સોજો ગોલાખ અપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કહણ કહ ચઢાવી એમાં બધો સામાન ભેળી વણાય તેવું કરવા અપતો અપતો ગોલાખ નાંખીને કહણ આટો બાંધવો. પછી સાટો છાંટી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી ખીસ્કીટ કટરથી અથવા ખારીક કાનારીનાં ગ્લાસવડે ખીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

ખીસ્કીટ પટેટાની.

આએ વીવીધ વાંતીમાં પટેટા ભુંજેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે મોટા સોજા પટેટાને ભુંજી અંદરનો ગર ચમચાવડે કાઢીને તે ૦૧ રતલ લેવો અને તેને પોટેટો મેશરથી અથવા ત્રાંખાની કલધ ભરેલા ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવું અને તાજાં આઠ ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તે પટેટામાં ભેળી ખારીક છુંદીને આળેલી અડધો રતલ ખાંડ તથા ઘણોજ ખારીક કાપેલા ઓરેંજનો વેલાલી મુકો મુરખ્ખો બે તોળા ભેળાને પછી છેલ્લે આઠ ઇંડાંની સફેદીને કહણ કહ ચઢાવી તે ભેળવી. પણ આએ રીતે મેળવણી તૈયાર થાય તે આગમચ જદાં સફેદ કોરાં કાગળના નાના ચોરસ દાખડા બનાવી લાઠીથી વળગારીને તૈયાર કરી ઉપરથી ઉંધાડા રાખવા અને તેની અંદર થોડું સોજું સેલેડ આપલ લગાડીને આએ પટેટાની મેળવણીથી અડધા ભરી તેની ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજીને મરજી પડે તો ખીસ્કીટની ઉપર તેજદાર લાલ રંગની ઝેલી જરા મુકવી.

બીસ્કીટ પસતાંની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા દહેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, સોજાં નવાં ભાજેલાં પસતાં રતલ ૦૧, તાજાં ૧૦ ઇંડાંની દાળ, વૈનીલા એસન્સ નાનો ચમચો ૧, માખણ તથા સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

પસતાંને ઢોલી ઘણાંજ બારીક છુંદી ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દોહવીને માટે તે ભેળાને પછી બાકીનો બીજો સામાન એમાં બરાબર મેળવવો. પછી સોજાં સાટો નાખીને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી ગોળ બીસ્કીટ કટરથી અથવા બારીક કીનારીનાં લીકરગ્લાસથી બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

બીસ્કીટ ફીંગર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૧૧, દહેલી ખાંડ તથા સોજાં માખણ દરેક રતલ ૦૧, દુધ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાળે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં માખણ તથા ખાંડ બરાબર ભેળીને પછી ખપતું ખપતું દુધ નાખી કઠણ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને નાનાં ખાટાં લાંબુ જેટલા બધા સરખા ગોળ ગોળા કરી પાટીયાંની ઉપર મુકીને હાથની હથેલીવડે વણીને હાથનાં આંગળાં જેટલી લાંબી બીસ્કીટ કરવી. પછી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

બીસ્કીટ ફુટ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી સોજાં ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૩, કેસ્ટર શુગર; માખણ તથા તાજાં રાજાંબરી અથવા સ્ક્રાબરી ખપ મુજબ.

ડાળે નહી તેમ આટાને સેકીને સુકો કરવો. પછી એ ઇંડાંની દાળને છુંદેલી ખાંડ સાથે સારીકાંતી મેળવીને તેમાં આટો તથા આખું એક ઇંડું ભેળાં એ ચમચી ભરી નીમક નાખીને છેલ્લે બાકી રહેલી એ ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કઠ મઢાવીને બે ભેળા

ભુંજવાનાં પત્રાને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણીને પોણી ૪ અ
જેટલી જાદી પાંચરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજીને ઠંડી થાય ત્યારે લાંબા
આકારની ખીસ્કીટ કાપવી અને થોડી રાજબરી યા રાજબરીને
ભચડીને કલધ ભરેલી ઝીણાં આંધરની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી
તેમાં કેસ્ટર શુગર ભેળી કઠણ કરીને ખીસ્કીટની ઉપર ચાપડી ઠંડી
ભઠ્ઠીમાં સુકાને સુકવવી.

ખીસ્કીટ ખટર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, મીલનો
પહેલાં નંબરનો ઝીણા રવા તથા સોણું કઠણ માખણ દરેક રતલ
૦૧, પદરખાંતાનું તદ્દન તાણું હોપ્સનું ખમીર તોળા ૫, વાટેલું
નીમક તોળો ૧, ખોખરી કીધેલી કેરવેસીદ તોળો ૦૧૧, લગાડવા
માટે ખીણું માખણ ખપ મુજબ.

રવાને ચાળવા અને આટાને ચાળી ડાઝે નહી તેમ સેકીને સુકા
કરી બેઉ ભેળીને તેમાં ખમીરને સારીકાની મેળવી બાકીનો સામાન ભેળા
ખપ પડે તો જરા પાણી લધ કઠણ આટો બાંધી લગભગ પોણા
કલાક સુધી ખુબ તરેહ શુંદી ઉપર કપડું ઢાંકીને આગે વીવીધ
વાંનીમાં પાંઉ બનાવવાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઉંઢવાળા
જગ્યામાં રહેવા દધ તેજ પ્રમાણે તૈયાર થાયને જેટલી નાની મોટી
ખીસ્કીટ બનાવવી હોય તેટલા સફાઈદાર ગોળ વીટા કરી છરીવડે
તેની બધી એક સરખી કાતરીઓ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાને જરા
માખણ લગાડી તેમાં ખીસ્કીટના કાપેલા છેડા ઉપર હેઠે રહે તેમ
છુટી છુટી સુકાને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

ખીસ્કીટ ખટર નવસારીની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પહેલા નંબરનો
ખારીક રવા દરેક રતલ ૦૧, ઘણું સોણું પણ ચીકાસવાળું ઘી
રતલ ૦૧, મેદા ખાંડ તથા સોણું માખણ દરેક તોળા ૨, વાટેલું
નીમક તોળો ૧૧૧, ખોખરી કીધેલી કેરવેસીદ તોળો ૦૧૧, ઘણી
સોણ ભેળ વગરની ચઢાઉ તાડી પાઈટ ૧, તાણું ધડું ૧.

આટાને ચાળી ડાઝે નહી તેમ સેકી સુકા કરી રવાને ચાળી
બેઉ ભેળીને તેના ત્રણ ભાગ કરી બે ભાગ જુદા રાખવા અને એક

ભાગમાં ખાંડ તથા ઇંડું બરાબર મેળવી થોડી તાડી નાખી પંદર વીસ મીનીટ ગુંદીને ઘણું પોચું લાઠી જેવું કરી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં માટાં સોજાં કોડીનાં વાસણમાં ભરી ખમીર ચઢવા માટે આખી રાત ગરમ જગ્યામાં ઢાંકી રાખવું. પછી સહવારના બાકી રહેલાં એ ભાગ રવા તથા આટામાં એ ખમીરને બરાબર મેળવી તેમાં કેરવેસીદ, નીમક તથા સાત તોળા ધી ભેળી ઉપરની પાણી જેવી તાડી હોય તેને જુદી કાઢીને હેડેના ડરાને ખપતો ખપતો માહે નાખી કાઠણ બાંધી લગભગ પોણો કલાક સુધી ખુબ ગુંદીને બાકી રહેલાં ધીમાંથી ખીસ્કીટ બુંજવાનાં સોજાં પત્રાંને અડધું લગાડવું અને હથેલીને જરા ધી ચોપડી એ બાંધેલા આટામાંથી નાનાં ખાટાં લાંચ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરવા અને તે અકેક સાથે અથડે તેમ નહીં પણ બેઠે ધી અને અંતરે છુટા છુટા પત્રાંની ઉપર મુકવા. કારણ પાચે પાચે હોય છે તો બુંજતાં ખીસ્કીટ ખીળીને પછી અકેક સાથે વળગી જાય છે. તે પછી ઉપર કપડું ઢાંકી બહારથી ખાંડમાં ઉંડવાળી જગ્યામાં સાડા ત્રણ કલાક રાખ્યા બાદ બાકી રહેલાં ધીને ખીસ્કીટની ઉપર ચોપડીને મધ્યમ ભટ્ટામાં પીળા રીંકા રંગની કકરી ખીસ્કીટ બુંજીને ગરમ હોય તેટલાંજ ઉપર માખણ ચોપડવું. ગમે તો નવચાંક સોજા બદામની બીજને છોલીને બારીક સ્વાદસ કાપી ખીસ્કીટનો આટો ગુંદ્યા પછી માહે તે મેળવી. ખીસ્કીટ તંદુરમાં બુંજવી હોય તો ગોળ પત્રાંમાં અથવા તદનજ સપાટ તળીયાંની ત્રાંયાની કલક ભરેલી થાળીમાં ઉપર લપેલી રીને ખીસ્કીટ બનાવી ખમીર ચઢવા માટે તેમાં મુકીને રહેવા દીધા પછી જ્યારે ખમીર ચઢી ખીલીને તૈયાર થાય ત્યારે તંદુરમાં થોડી રેતી પાંચરી તેને ચુલે માટે બળતે મુકી ઢાંકણ ઉપર ગામડી કોલસાના પુરતા ઇંગાર સળગાવીને તંદુર બરાબર ગરમ થાય ત્યારે બળતું કાઢી નાખી હેડે ઘણું સેજ ઇંગાર મખી ઉપર પુરતા ઇંગાર રહેવા દઈ ઉપર લખ્યા મુજબ ખીસ્કીટને ધી ચોપડીને થાળીને તંદુરમાં મેલી ઉપર મુજબ બુંજીને તૈયાર કરવી. તંદુરમાં બુંજતાં લગભગ સાડાત્રણથી ચાર કલાક લાગે છે. તંદુર નહીં હોય તો ઉપર મુજબ ત્રાંયાના ખુનચામાં ખીસ્કીટ મેલી ખીલે પછી ચુલા ઉપર તો પુરતો તાપ લાગી શકે નહીં માટે હેડે ભોંય ઉપર ચાર ઇંટ અથવા

નળીયાને છુટાં છુટાં સરખાં ગોઠવીને મુકી તેની વચ્ચમાં રાખ પાંચરી સળગાવેલા કોલસાને તેમાં છુટા છુટા ઘણાજ થોડા મુકવા અને ઇંટ યા નળીયાંની ઉપર ખીસ્કીટ ભરેલો ખુનચો ગોઠવીને સરખો મુકી તેની ઉપર ખીજે કલકવિળો ખુનચો ઉલટો ઢાંકીને તેની ઉપર વધારે ઇંગાર રાખી તપાસ્તાં રહેવું અને ખીસ્કીટ હેઠથી પીળા રંગની થવા આવેને હેઠેના ઇંગાર તદ્દન કાઢી નાખી લાલ થવા દેવી નહી. પણ ઉપરના ઇંગાર ખુબતા બીય તેમ થોડા કોલસા મુકીને વીજનતાં રહી ઘણી તજવીજ રાખી ખીસ્કીટ બરાબર કકરી ભુંજવી. એકદમ ધગધગતા ઇંગાર ઉપર મેલીયાથી ખીસ્કીટ ત્યાંથી લાલ થઇ જશે અથવા ડાઘ જશે અને અંદરથી તો કાચી નરમ રહેશે તેટલા માટે તેની સંભાળ રાખવી, તેમજ ભુંજતી વેળા વારંવાર ઉપરનો ખુનચો ઉંઘાડ્યા કરવો નહી, તેથી માહેલી વરાળ બાહર નીકળી જઈ ખીસ્કીટ ફુલેલી રહેશે નહી પણ દબાઇને બેસી જશે. આખે ખીસ્કીટ ઘણી સારી થાય છે. બનતાં સુધી તો એ ખીસ્કીટને ભટ્ટીમાંજ ભુંજવી. પણ ભુંજ્યા પછી એ ખીસ્કીટ પહેલે અંદરથી પાંડેનીકાની નરમ રહેશે, તેને કકરી થવા માટે પાછી ગરમ ભટ્ટીમાં મુકવી બેઠયે. પણ ભટ્ટીમાં નહીજ બને તો પછી તંદુરમાં યા ખુનચામાં ભુંજવી, કારણ ભટ્ટીમાંજ ઘણી સરસ ભુંજાય છે.

ખીસ્કીટ બદામની.

મીલતો પહેલાં નંબરનો બારીક સફેદ રવો; નવી બદામની ખીજ તથા દહેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૫, તાજાં ઇંડાં ૪, ગોલાબ તથા આટો અપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા ગોલાબમાં ઘણી બારીક પીસવી. ઇંડાંને માટી સુપ્લેટમાં ભાંજી સફેદ થાય ત્યાં સુધી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહવવાં. પછી એમાં ખાંડ મેળવી રવો બરાબર ભેળીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી અંદર બદામ મેળવી સોબો ગોલાબ લીકર ગ્લાસ ભેળા બધું બરાબર એકસ કરીને કોડીનાં વાસણમાં બાર કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યાર બાદ હવેલીને ગોલાબ લગાડી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા એ મેળવણીના ગોળા કરી દાબીને ચપટા કરી સોબ કલઈ ભરેલા ખુનચામાં જરા આટો ભભરાવી તેમાં ગોઠવીને મુકી

નવા ખુતારાની સળીના કટકાથી ઉપર કાંઈ નકશી અથવા ઝીણી ચોકડી પડે તેમ ઉપર દાખીને પછી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી, પણ લાલ થતા દેવી નહી.

બીસ્કીટ બેન્જર્સ દુડની.

આઝમે વીવીધ વાંનીમાં બીસ્કીટ કાનરીક્સ દુડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ તે દુડને બદલે આઝમે દુડ લખને તેજ રીતે ઝેની બીસ્કીટ બનાવવી. ઝે બીસ્કીટ સીક માણસ તેમજ બચ્ચાને માટે હલકી છે અને ઝેનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

બીસ્કીટ બાર્લીના આટાની.

Robinson's Patent Barley આટો; માખણ; છુદેલી ખાડ તથા મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૮, સોદાબાઇકાર્બ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

ઘઉંના આટાને ડાળે નહી તેમ સેકાને સુકો કરવો અને માખણમાં ખાંડ ભેળી તેમાં આટો અને પછી બીજે બધો સામાન બરાબર મેળવી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી બીસ્કીટ કટર અથવા બારીક કીનારીનાં ગડાસવડે ગોળ બીસ્કીટ કાપીને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી સફેદ ભુંજવી.

બીસ્કીટ મીલ્ક.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોણુ કઠણ માખણ રતલ ૦, સોણુ તાજું દુધ શેર ૦, સારા માટે બીજે આટો અપ મુજબ.

આટા ને ચાળી ડાળે નહી તેમ સેકાને સુકો કરવો. પછી દુધને કકરી પાડી ઉતારીને તેમાં માખણ પીગળાવીને આટામાં રેડી આટો બાંધીને ખુબ ગુંદવો. જેમ કરતાં આટો કઠણ રહે તો બીજું જરા દુધ નાખવું. સારા બાદ ટેબલ યા પાટીયાંપર જરા સાટો છાંટી ઘણુંજ પતણું વણી બીસ્કીટ કટરથી ગમે તેવા આકારની બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યાં તંદુરમાં ભુંજવી.

ખીસ્કીટ ચૉર્કશીયર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી માખણ રતલ ૦૧, સોદાખાઈકાઈ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇંડુ ૧, ઘાડી છાસ ૫૫ મુજબ.

આટાને ડાબે નહીં તેમ સેકીને સુકો કરવો. પછી ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે સારીકાની દોહવીને આટામાં મેળવ્યા પછી બાકીનો ખીજો બધો સામાન બરાબર ભેળી અપતી અપતી છાસ નાખી પોચો જોવા આટો બાંધીને ખુબ ગુંદવો. પછી જરા સાટો છાંટી ૦૧ ઇંચ જાડું વણી ખીસ્કીટ કટરથી ગમે તેવા આકારની ખીસ્કીટ કાપી ઘુર્ત મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

ખીસ્કીટ રૉક.

સોજી અદામની ખીજ તોળા ૩, સુકો ઓરેંજનો વેલાતી મુરખ્યો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક તોળા ૨૧, કડવી અદામ તોળો ૧, તાજાં ૩ ઇંડાની સફેદી. બંઉ અદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. મુરખ્યાને ઘણી બારીક કાપવો. ઇંડાની સફેદીને કંઠણ કંઠ અદાવવો. પછી બધો સામાન સાથે બરાબર ભેળી ભુંજવાનાં પત્રામાં વેફર પેપર મુકી તેની ઉપર છેટે છેટે અકેક નાનો ચમચો ભરીને આગે મેળવણી મેલી ઠંડી ભટ્ટી યા તંદુરમાં અદામી રંગની ભુંજવી.

ખીસ્કીટ વેનીલા.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, કંઠણ માખણ તથા કરંટ દરખ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૨, વેનીલા એસન્સ ચમચી ૨, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, અથવા સોદાખાઈકાઈ ચમચી ૨, સાટા માટે ખીજો આટો ૫૫ મુજબ.

આટાને ડાબે નહીં તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે બરાબર દોહવવાં. કરંટને સાફ કરી થોડાં નુજી કોરડી કરીને તેની ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરસોટવી. પછી

માખણને ધુંદી તેમાં જરા જરા કરી બધી ખાંડ મેળવી ઇડાં, દરાખ તથા વેનીલા ભેળા છેલ્લે આટામાં બેકીંગ પાઉદર અથવા સોદા મેળવીને પછી બધા સામાન સાથે ભેળાને હથેલીની ઉપર પુરતો સાટો લઈ તેની ઉપર આખે મેળવણીની ઝીણી ગોળાઓ સફાઈથી કરીને હથેલી ઉપરજ થાપવી અથવા ટેબલપર સાટો નાખી તેની ઉપર એક ઇંચના પાંચમાં ભાગ જેટલું પતળું વણી ખીસ્કીટ કરર અથવા પતળા કીનારીનાં ગ્લાસવડે ખીસ્કીટ કાપી લુંજવાના પત્રામાં આટો ભભરાવી તેમાં સુકી મધવમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બુંજવી, એ ખીસ્કીટ ઘણી મજાહની વેલાતી જેવી થાય છે.

ખીસ્કીટ વેનીશ્યન.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોણું કઠણ માખણ તથા છુંદીને ચાળેલી ખાંડ દરેક સ્તલ ૦ા, ઝૂંડી લીફગ્લાસ ૧, તાજાં ઇડાં ૪, રાજબેરી જામ અથવા ખીજ કોષ્ઠ સોજ જામ તથા આઇસીંગ ખાંડની સફેદ તથા ગોલાખી રંગની બનાવેલી તથા લગાડવાનું માખણ અપ સુજબ.

આટાને ચાળીને ડાબે નહી તેમ સેકાને સુકો કરવો. એક મોટાં બોલ યા તદન કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ઇડાંની દાળને ધુંદી સફેદીને કઠણ કફ ચઠાવીને માહે તે ભેળી ઝૂંડી રેડી માખણને પીગળાવી તે તથા ખાંડ મેળવીને પછી બધા આટો જરા જરા કરી અંદર બરાબર ભેળીને લાકડાંનાં સોટાવડે ખુબ તરેહ મેળવી કીનારીવાળાં લુંજવાનાં સાફ પત્રાં યા સોજ કલઘ ભરેલી થાળીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ૦ા ઇંચ જેટલી પતળા એ મેળવણી રેડી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં લુંજવું અને ઠંડું થાયને ડાયમંડ આકારના ચાર ઇંચના કટકા કાપીને ધારદાર ચાલતી છરીવડે વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં ચીરીને પછી કાપેલા ભાગની ઉપેર જામ ચોપડવી. પછી કાપેલી તરફથી ભેઉ કટકાને પાછા સાથે બેડીને એ રીતે બધા કટકા આખા કીધા પછી અડધી ખીસ્કીટની ઉપર સફેદ અને અડધીની ઉપર ગોલાખી આઇસીંગ ૦ા ઇંચ જેટલી સફાઈથી પાંચરી તે સુકાવા માટે પાછી ઠંડી ભટ્ટી યા તંદુરમાં સુકવી.

બીસ્કોટ વોટર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, સોજી માખણ તોળો ૧૧, દેરીની દુધની કઠણ કીમ તથા છુંદલી ખાંડ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩.

આટાને ડાબે નહીં તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં બધા સામાન બરાબર મેળવી વણાય તેવો કઠણ જરા ઠંડું પાણી નાખીને બાંધીને પછી તેની ઉપર વેળણ થોકી થોકીને ખુબ ફેળવવો. પછી ટેબલ યા પાટીયાં ઉપર બીજો જરા આટો છાંટીને તેની ઉપર વેફર જેવા પતળો વણી ગોળ બીસ્કીટ કટર અથવા બારીક કીનારીનાં વાદન ઝલાસવડે બીસ્કીટ કાપી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ખાવાના કાંટા અથવા કાંમરીની ચીપવડે ઉંચકીને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર સુકી મધ્યમ ભઠીમાં કકરી બદામી રંગની ભુંજવી.

બીસ્કોટ સવાદીત્વ રંગોન.

તાજાં ૧ ઇંડાંની સફેદી, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૩૦, રંગ આઈસક્રીમનો ટીપાં ૧૫, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ તથા માખણ બપ મુજબ.

ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં એસેન્સ નાખી અડેક ચમચી કરી બધી ખાંડ માહે મેળવીને બાંધેલા આઠા જેવું કઠણ કરી તેના બે ભાગ કરી એક સફેદ રાખી બીજામાં રંગ મેળવે. અને સફેદ ભદાં કોરાં કાંગજને માખણ લગાડી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં સુકીને તેમાં બેઉ ભતની મેળવણી છેટે છેટે સોપારી જેટલી મેળીને મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજવા સુકવી અને બીસ્કીટનો રંગ બદલાઈને ખુલ્લો થાયને કાઢવી.

બીસ્કીટ સ્વીસબરી પુણાની.

મીલનો તાજે પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, ઘણુંજ કઠણ સોજી માખણ તથા બારીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, સોદાબાઇકાર્બ તોળો ૦૧, દુધ તથા સાટ માટે બીજો આટો બપ મુજબ.

આટાને ડાળે નહી તેમ સેકી બરાબર સુકો કરવો. પછી ઇંડાંને ભાંજી આવના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી માખણ સાથે મેળવીને તેમાં થોડી થોડી કરી બધી ખાંડ ભેળાંને આટામાં સોદા મેળવીને પછી એજ રીતે બધો આટો જરા જરા કરીને માહે ભેળા વણાય તેવો કઠણ આટો બાંધવો. એમજ આટો તો બંધાય છે પણ કદાચ ઘટે તોજ સેજ ફૂધ ભેળવું. પછી આટાના સરખા ચાર ભાગ કરી પાટીયાં અથવા ટેબલ ઉપર જરા સાટો છાંટી અકેક ભાગને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જલ્દા વણી નકશીનાં ખીસ્કીટ કટર અને તે નહી હોય તો પછી બારીક કીનારીનાં ગ્લાસવડે ખીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ઘણા શીકા બદામી રંગની કકરી ભુંજવી. બધી ખીસ્કીટ કાપ્યા પછી તેની બેરદુપરનો આટો વધે તે બધો એકઠો કરીને તેને પાછો વણી તેની ખીસ્કીટ કાપવી. એ ખીસ્કીટ ઘણી સરસ થાય છે.

ખીસ્કીટ સંવોય.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧૧, તાજાં ઇંડાં ૬, દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી આઐ ચોપડીમાં કેક બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેકીને સુકો કરવો. ઇંડાંને ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કર ચઢાવી એક ભેળાને તેમાં મેદા ખાંડ મેળવીને પછી માહે આટાને બરાબર ભેળવો. પછી ભુંજવાના પત્રામાં સફેદ કોરું કાગળ પાંચરી તેની ઉપર ચમચાવડે ચાર ઇંચ લાંબી અને બે ઇંચ પોહળા ખીસ્કીટ છેટે છેટે પાંચરીને રેડી તેની ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવી અને ઉપાડી પેળા સાફ નરમ બ્રશને જરા પાણીમાં ભીજવીને ખીસ્કીટનાં કાગળની ઉપર પછવાડેથી ફેરવયાથી ખીસ્કીટ કાગળથી છુટી પડશે. એ ખીસ્કીટ લાલ થશે નહી. ઉપર લખેલા સામાનની ખીસ્કીટ દોઢ રતલ થાય છે અને એ ઘણી સારી લાગે છે.

બુકા ખારા કાળા તથા સફેદ.

બકરાના સફેદ જુકાની ઉપરની બદી ચામડી કાઢી નાખી ગમે તેટલા નાના મોટા કટકા કાપીને તે દોઢ રતલ લેવા. પણ એ જુકા

કોઇ વખત દર્દી બકરાના સારા હોતા નથી માટે બુકાના જરા કટકાને ચમટીમાં ચોળી જેવા તેની અંદર કાંકરી હોય તેવું ચમટીને લાગે તો તે બુકા સોજ નહીં હોવાથી કાઢી નાખવા, પણ તેમ નહીં લાગે તો તે બુકા સોજ જણી આંમે વીવીધ વાંતીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઈ જઈ નાખ્યા વગર મળાઈના સેજ દીળા જેવા થી પર પકાવવા. પણ ચરવામાં એને ગોસ્તના જેટલો વખત લાગતો નથી માટે તેના કરતાં એમાં પાણી ઓછું નાખવું. કાળા બુકા હોય તો તેની ઉપરની ચરખી કાઢવી નહીં. પણ તેની સાથેજ ઉભા થા આડા બળે કટકા કાપીને તે એક રતલ લઈને ખારાં ગોસ્તનીજ કાની પણ જીરાં વગર સેજ દીળા જેવાજ એખી પકાવવા.

બુકા મસાલોના કાળા તથા સફેદ.

ઉપર બુકા ખારામાં લખ્યા મુજબના સફેદ અથવા કાળા બુકા તેટલાંજ વજનના લઈ તેજ રીતે કાપવા. પછી આંમે વીવીધ વાંતીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનાં પહેલાં અથવા ત્રીજાંમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે પણ સેજ રસ સાથના એ બુકા પકાવવા અને એમાં પટેટા તથા ઝીણા કાંદા નોખવા નહીં, તેમજ સફેદ બુકામાં પાણી ઓછું નાખવું.

બુન્ડી ખારી તથા મસાલાની.

અડધો રતલ સોજ ચણાના આઠાને આળીને તેમાં એ તોળા ધીને બરાબર મેળવીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખારી બુન્ડી કરવી હોય તો અમથું વાટેલું નીમકજ એક તોળો ભેળવું, પણ મસાલાની કરવી હોય તો નીમક ઉપરાંત દલેલાં મરી તથા મરચાંની બુરી દરેક એક તોળો તથા દલેલી હળદ અડધો તોળો પણ ભેળવી અને એક પાઈટ એટલે ભરેલું એ પાથર કંડું પાણી લઈ તેમાંથી જરા જરા કરી બધું પાણી અંદર ચમચાથી મેળવીને માહે સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી આંમે વીવીધ વાંતીમાં લાડવા નાળાયેરના આકારના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ દોઢ શેર ધીને મોટી કઢાઈમાં કકડાવીને તેમાંજ લખ્યા મુજબના ઝારાથી ઉપર લપેલી બેમાંની જે એક મેળવણી તૈયાર કીધી હોય તેની બુન્ડી પાડી ઘૂર્ત બીજા ઝારાવડે કઢાઈમાંની

બુન્ડીને ફેરવ ફેરવ કરવી અને બધી બુન્ડી મળાઈની કકરી થાયને પેલા બીજા ઝારાથી કાઢી લઈ બાકી રહેલી મેળવણીની એજ રીતે બુન્ડી બનાવવી. બુન્ડી ઘણી લાલ તળવી નહી.

બુન્ડી મીઠી સાદી તથા કેસર્યા.

ઉપર બુન્ડી ખારી તથા મસાલાની છાપેલા છે તેમાં લખેલા વજનના આઠામાં તેટલુંજ ઘી મેળવીને એક કલાક રાખવું. પણ રાખ્યાને અરધો કલાક થાય પછી આંમે વીવીધ વાંતીમાં લાડવા નાળાયેરના આકારના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ સવા શેર ખાંડનો તેવોજ શીરો બનાવવો અને બુન્ડી સાદી મીઠી કરવી હોય તો આટો એમજ રાખવો, પણ કેસર્યા કરવી હેય તો આંમે વીવીધ વાંતીમાં સેફીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે પાંચ વાલ એટલે એ આંતીનાં વજન જેટલી સોજ ખરી કેસરને સેફી વાડીને બે ચમચી ડાંડાં પાણીમાં સારીકાની મેળવીને પછી શીરામાં મેળવી. ત્યાર બાદ આઠામાં ઘી ભેળાયાને એક કલાક થાય સારે ઉપર બુન્ડી ખારી તથા મસાલાનીમાં લખ્યા જેટલું પાણી આંમે આઠામાં તેજ મુજબ બરાબર મેળવીને એજ બુન્ડીમાં લખ્યા મુજબ પણ આંમે મેળવણીની બુન્ડી તળાને કાઢ્યા પછી શીરામાં નાખવી અને જરા વારે શીરો પીચેને કાઢી લેવી, ઘણો વખત માહે રાખવી નહી, તેથી બુન્ડી પોચી થઈ જશે.

બુમલા ખારા તાજ.

ઘણા મોટા તાજ બુમલા હોય તો તે ૬ અને જરા નાના હોય તો ૮, કાંદા શેર ૦૧, ઘી તોળા ૫, સેજ ખોખરું કીધું જરૂર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની મોટી કળા ૬, કાથમીર બુન્ડી રા નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૧૧, જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧૧, ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આંમે વીવીધ વાંતીમાં બુમલા તળેલા તાજ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી ઘણા મોટાના બંમે કટકા કાપવા અને જરા નાના હોય તેને આખાજ રાખી તેમાંજ લખેલે હીસામે નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી તેમજ આટો લગાડીને ધાવા. કાથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈને જરા ખડું જેવું કાપવું. લસણને છોલીને લુકા જેવું કાપવું. પછી કાંદાને છોલી

છુદનાં પાડીને બુકા જેવા કાપવા અને બધા બુમલા અડેકને અથડાવીને મુકાય તેટલા કલહ ભરેલા પાટીયામાં ધી નાખી તેમાં કાંદાને લાલ તળી માહે જીરું, લસણ તથા ચોખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી એ બધાંને જરા તળીને નાના પાંચ ચમચા પાણી તથા સરકો રેડી કોથમીર, મરચાં નાખી ચમચથી મેળવીને પછી બુમલા નાખી માહે તે મેળવ્યા પછી અંદર પાંચરીને સરખા મુકી ધીમે બળતે ઉંઘાડું રાખવું અને કકરે પડવા માટે કે ચમચે ફેરવતાં તે બુમલા ભાગી જાય માટે તેમ કરવું નહીં પણ તપેલીને કાંચાપરથી એક હાથે ઉંચકીને હલાવી પાછું બે મીનીટ ઇંગારે રાખ્યા પછી ઉતારવું. આએ ખારા બુમલા મજાહના લાગે છે. પણ એનો સોસ કરવો નહીં.

બુમલા તળેલા તાજ.

તાજ બુમલા ઘણા મોટા હોય તો બાર અને સાધારણ મોટા હોય તો સોલ લેવા અને તેને સમારી ડોકાં કાપી કાઢી પેટાના ભાગમાં ધરલ હોય તો તે ભાગ એમજ સાફ કરવો પણ ધરલ નહીં હોય તો પછી પેટું ચીરી તેમાંથી બધું કાઢી નાખી સોજ કરી પુછડી તરફનો કાંટો ખાધામાં આવે તો તેથી અવગુણ થાય છે માટે તે ભાગ જરા નહીં પણ પોણી ઇંચ જેટલો કાપી નાખવો. પછી બુમલાને ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમકમાં બરાબર મેળવીને વીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ ચોખાનો આટો લગાડીને સોજ થોડા ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી એક હથેલીવડે દાખીને અંદરનું પોણી કાઢી નાખવું અને દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી ભેળીને તેમાં બુમલાને સારીકાની સંડોવીને પછી ચોખાના આટાને પાટીયાં અથવા પાતળા ઉપર પાંચરીને તેની ઉપર અડેક બુમલા મેલી હથેલીવડે તેમાં રાળીને બુમલાની ઉપર આટો લગાડવો. ત્યાર બાદ ચુલામાં બધે ફરવું ધીમું બળવું રાખી તેપર સાફ કોરડી લોઢી મુકી તેમાં ધી અથવા તદન સોજીતું મીઠું તેલ થોડું નાખવું અને તે બરાબર કકડીને ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં અડેક સાથે અથડાવીને નહીં પણ સેજ છુટા છુટા બુમલા મેલવા. ઘણાંખરાં લોકોને બુમલા પોચા તળેલા પસંદ હોય છે અને વળી તેવા તળતાં બુમલાનો કસ બળતો નથી માટે પહેલે હેઠનું ૫૬

બરાબર તળવું અને કોઈને કકરા પસંદ હોય તો પોત્યા તળવા પછી તેને વધુ વખત ચુલે રાખ્યા અને બરાબર લાલ અને કકરા થાયને ચુલાની ઉપર નહીં પણ લોઢીને નીચે ઉતારીને પછી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી પહેલે જુમલાને તવાથાવડે અળગા કરીને પછી તવાથાથી ફેરવવા અને પાછા ચુલે મુકી ઘટે તો ખીજું જરૂર થીં યા તેલ નાખીને ઉપર મુજબ ખીજું પડ પોચું યા કકરું તળવું. ખીજી રીતે જુમલા તળવા હોય તો ઉપર લખ્યા જેવા જુમલાને એજ રીતે સમારીને પહેલે ધોવા. તે પછી જુમલાને આખા રાખ્યા અને ગમે તો પેટાં તરફથી હેડે પુછડી સુધી જે ભાગમાં ફાડ્યાંની જાની ચીરીને ફાડ્યાંને છુટા પાડવાં નહીં પણ ચીરેલા ભાગની સામી ખોરડુપરથી વળંગેલાજ રાખી અંદરના કાંઠા સાથે માસ નીકળી જાય નહીં તેમ સફેદ અને સંભાળથી ચાલતી છરીવડે આખોજ કાંટો કાપીને કાઢી નાખવો. પછી એ આખા યા ચીરેલા જુમલાને ઉપર લખેલે હીસામે ઉપસેલા જે ચમચા નીમકમાં ખરમોડીને સોજી ત્રાંખાની કલકલાળી મોટી અળણીમાં યા બોલામાં પાથે પાથે સરખા મેલીને એને એક ખાલી તપેલીના કાથા ઉપર મુડી અંદરના જુમલાની ઉપર બેસવું આવે તેવું કલકલ ભરેલું છાલકું ઢાંકણુ યા રકાખીને ચડું મેલી તેની ઉપર વજન મુકી જુમલા આખા હોય તો વાસ મીનીટ અને ચીરેલા હોય તો પંદર મીનીટ રાખીને પાણી ઝરવા દેવું. તે પછી ઘોતાં જાદાં સફેદ કપડાંને પાંચરી તેની ઉપર જુમલાને પાથે પાથે મેલી ઉપર એવુંજ ખીજું કપડું પાંચરીને ઉપર હથેલી દાખીને જુમલાને કોરડા કીધા પછી ઉપર મુજબ હળદ મરીમાં સડોવીને ઉપલીજ રીતે એ આખા યા ચીરેલા જુમલાને પોચા યા કકરા ગમે તેવા તળવા.

જુમલા તળેલા તાજા મસાલાના.

મસાલાના જુમલા તળવા હોય તો સોજી ચીચોરા કાઢેલી ત્રણ તોળા આમલીને કોડીમાં નાના ત્રણ ચમચા ભરી સોજા જલદ સરકા સાથે હઢીથી ત્રણ કલાક ભીતવી રાખી. તેટલાં લસણની મોટી જાદી પંદર કળાને છોલી ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી જીરું તથા મોટાં મુકાં બેથી ત્રણ મરચાં સાથે સોજા કોરડા પાતા ઉપર બારીક

પીરુડું. તેટલાં આમલી ભીનવ્યાને ઉપર લખ્યા નેટલો વખત થાયને
 ચોળાને ઘટ ડોહરું કાઢી લઇ છુંછામાં ખીજો નાનો એક ચમચો
 ભરી સરકા રેડી ચોળાને ખાડીનું ડોહરું કાઢી લીધા પછી છુંછાને
 ફેંકી દેવા અને એમાં પીસેલો મસાલો તથા સપાટ ભરેલી એક
 ચમચી નીમક મેળવવું. બીજી રીતે મસાલો કરવા હોય તો ત્રણ
 તોળા આમલીને ઉપર મુજબ સરકામાં ભીનવીને ડોહરું કાઢવું
 અને ચાર ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઇ મોટાં
 લીલાં મરચાં બેથી ત્રણ સાથે ઘાષ તદન કોરકું કરી બેઉને કોરડા
 પાતા ઉપર પીસી તેમાં દલેલી હળદ નીમક તથા મરી દરેક સપાટ
 ભરેલી એક ચમચી મેળવીને એ મસાલાને આમલીનાં ડોહરાંમાં બરાબર
 મેળવું. ત્યાર બાદ ઉપર જુમલા તળેલા તાજા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા
 નેટલા તાજા જુમલાને તેમજ સમારી આખાજ રાખી તેટલુંજ
 નીમક લગાડીને તેમાં લખ્યા નેટલો વખત નહી પણ અડધોજ
 કલાક રાખ્યા બાદ તેજ રીતે આટો લગાડીને સોળાં ઘાયા પછી
 સોળાં ઘાતાં બદાં નરમ સફેદ કપડાંમાં અડેક જુમલો મેલી તે
 ભાગે નહી તેમ સંભાળથી હલકે હાથે દાખીને સુકા કરવા. તે પછી
 ઉપર લખેલી એમાંની જે એક રીતથી મસાલો બનાવ્યો હોય તેમાં
 પેહલે એ જુમલાને સંડોવવા. પણ એમ જુમલાની ઉપર મસાલો
 બરાબર વળગતો નથી અને ઉપરથી લપરતી જાય છે તેટલા માટે
 સંડોવ્યા પછી આંગળી વડે સફાઇથી અડેક જુમલાને બધે સરખો
 મસાલો લગાડી ચોખ્ખાના આઠાને પાટીયાં અથવા ગોળ પાતળાની
 ઉપર પુરતો પાંચરીને પછી જુમલાની ઉપરથી મસાલો નીકળી જાય
 નહી તેમ તેની ઉપર મેલીને ઉપરનાં પડતી ઉપર પુરતો આટો
 ભભરાવી ત્યાંના મસાલો નીકળી જાય નહી તેમ હથેલીથી દાખી
 દાખીને બધે સફાઇથી આટો વળગાવવો. પણ તેમ કરતાં ચુંથાઇને
 મસાલો જુમલાની ઉપરથી નીકળી જાય નહી તેની સભાળ રાખવી
 અને એ રીતે બધા જુમલા તૈયાર થાયને લોઢીને ધીમે બળતે ચુલે
 સુકવી. પણ એ જુમલા થોડાં ધીમાં બરાબર તળાતા નથી માટે ધી
 જસ વધારે નાખવું અને તે કકડીને માટેથી ધુંમાંડો નીકળે ત્યારે
 તેમાં જરા છુટા છુટા જુમલા સુકવા. પણ બળતાં પર તળતાં મસાલો
 ડાહ્ય જાય છે માટે બળવું ધીમુંજ રાખવું, તેમજ વળત તળતી
 વેળા જુમલાને તેની જગ્યાપરથી ખસેડવા પણ નહી. કારણ તેમ

કીધાથી તેની ઉપરનું મસાલાનું પડ છુટું પડીને ચુંથાઇ જાય છે, માટે હેઠેનું પડ ડાળે નહીં પણ મળહનું બરાબર તળાયને યુમલાની ઉપરથી મસાલો છુટો પડે નહીં તેમ સંભાળથી તવાયાવડે ફેરવવું અને ખીજું પડ એમજ તળાયને કાઢવા. ગમે તો તદન સોજાં મીઠાં તેલમાં તળવા. એ બેઉ રીતના તળેલા યુમલા મળહના લાગે છે.

યુમલા તળેલા સુકા.

સોજાં સુકા યુમલાના પાંચ, પુછડાં તથા પેટું છરીથી કાપી કાઢી સમારી સોજાં કરીને થોડી વાર ઉની બેલટમાં ખોસી રાખીને પછી બાહરે કાઢી હાથવડે ચીરીને અંદરનો કાંટો કાઢી નાખી ઢીમડાં ઉપર મેલી બતાથી ચોકીને સરખા પોહોળા કરવા. પછી લોઢી યા પેણાને ધીમે બળતે જરા ધી અથવા તદન સોજું મીઠું તેલ કકડાવીને તેમાં બદામી રંગના કકરા તળવા. ગમે તો સમારેલા યુમલાને ચીરીને કાંટો કાઢ્યા વગર અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા યા જલ્દા રેસો કરવા. પછી ગમે તો એમજ રાખવા અને મરજી પડે તો ઘોઈ કપડાંથી નુછી કોરડા કરીને ધી યા તેલમાં કકરા બદામી રંગના તળવા.

યુમલા તળેલા સુકા મસાલાના.

ઉપર સુકા યુમલા તળેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ બેલટમાં ખોસી કાંટા કાઢીને પોહોળા કીધા પછી ઉપર યુમલા તળેલા તાજા મસાલાના છાપેલા છે તેમાં બે જાતનો મસાલો લગાડીને તળવા લખેલું છે તે બેમાંથી ગમે તે એક જાતનો મસાલો અથ જોગો બતાવવો અને એ ચીરેલા યુમલાનાં બેઉ પડની ઉપર બધે સરખો મસાલો જરા ચોપડીને પછી ધીમે આંચે લોઢી ઉપર ધી યા મીઠાં તેલમાં તળવા. બળતાં ઉપર તળીયાથી મસાલો બળા જશે. યુમલાને બેલટમાં ખોસીને કાંટો કાઢવાને બદલે ગમે તો સમારેલા આખા યુમલાને જરા બારી ચીરીને કાંટો કાઢી કપડાંથી નુછી કોરડા કરીને પછી મસાલો લગાડીને તળવા.

યુમલા ભુજેલા સુકા.

યુમલા તળેલા સુકા ઉપર છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ સુકા યુમલાને સમારીને સાફ કરવા. પછી સળગાવેલા ચુલાની ઇંગારની

ઉપર નહી પણ ઇંગારની હેઠેની ભેભટમાં જુમલાને ચીમટાવડે પકડીને ખોસ્વા અને ત્રણ ચાર મીનીટ પછી કાઢીને ટેબલ પર પાટીયાંની ઉપર મુકી તેને હથેલીથી ચોળવા, તેથી તેની ઉપર વળગેલી રાખ નીકળી જશે. તે પછી તેને એમજ રાખવા અથવા ચીમટને વચમાંનો કાંટો કાઢી નાખવો. આમ રીતે બુંજેલા જુમલા પોઆ રહે છે. પણ કકરા કરવા હોય તો મળહના મોટા સોળ જુમલાને ઉપર મુજબ સમારીને એ ત્રણ મીનીટ ભેભટમાં ખોસ્વા પછી કાઢી રાખને પખોડી કાઢ્યા પછી ચીરીને કાંટો કાઢી ઢીમડાં ઉપર બતાવડે અળગા થોડીને પોહોળા કાંધા બાદ એક સોળ ગલેલને થોડા છુટા છુટા ઇંગાર ઉપર મુકવી યા ચીમટાને ઇંગાર ઉપર મુકવો અને ચીરેલા જુમલાની ઉપર સાફ આગળા વડે જરા ધી ચોપડીને ગલેલ યા ચીમટા ઉપર મુકી તેની ઉપર મરઘીનાં સોળ પીછાં વડે જરા જરા ધી લગાડતાં જઈને જુમલાને ફેરવ્યા કરવા અને જુમલા બુંજાઈને મળહના કકરા થાયને કાઢવા. ધી ઘણું લગાડવું નહી.

જુમલા શીરો પાયલા.

આમ વીવીધ વાંતીમાં જુમલા તળેલા તાળ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના મોટા બાર જુમલાને સમારી ચીરી વચમાંનો કાંટો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી આટો લગાડી ઘોઈનીમક લગાડીને રાખ્યા બાદ તેમજ આળણી યા બેયાંમાં પંદર મીનીટ દાખી રાખીને ચોખ્ખાના આટામાં જુમલાને રાળવા. ત્યાર બાદ મોટા પેણા યા ઉડી લોઢીમાં પુરવું ધી કકડાવીને પછી બળતાં ઉપરજ સફેદ તળવા, લાલ કરવા નહી. ખાતી વેળા અડધો શેર ખાંડનો ઘણો ઘાંડો શીરો કરી ઉતારીને ગરમ શીરામાં જુમલા મુકી જરાવારે માહેથી કાઢવા.

બુરોયાંની કાકડી, તુરીયાં, દોધી અથવા વેંગણાંની.

નરતું કુમળું પણ ચરબદાર ગોસ્ત રતલ ૧૫, મળહનાં બીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાંને છોલી ચીરીયાં કાપીને પછી તેના ત્રણ ઇંચ કાપેલા કટકા શેર ૨, કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦૫, નીમક તોળો ૧૫, આહ તોળો ૦૫, દલેલાં મરી તોળો ૦૫, લસણ તથા

દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, માટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, કુદનાનાં પાદડાં ૧૦.

ગોસ્તને સોજી કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. કોથમીર, મરચાં તથા કુદનાને ધોઇને બારીક કાપવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. વેંગણાંના કટકા એમજ રાખ્યાથી કાળાં થઇ જાય છે માટે ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળા માહે આડુ લસણ વધારીને તેમાં બધા મસાલો મેળવી ભુંજીને પછી ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે ભેળા બે શેર ઠંડું પાણી રેડીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને એક કકરો પડેને વેંગણાંના કટકા નાખવા. બધું જરા નરમ થાયને કાપેલી કોથમીર, મરચાં, કુદનો નાખવું ગોસ્ત બરાબર ચરીને નરમ થાયને ઉતારાને માહથી ગોસ્તને જીંડું કાઢીને પછી કરછીથી વેંગણાંને સારાકાની ધુટી નાખીને પાછું અદર ગોસ્ત નાંખવું. પણ ગોસ્ત નરમ થયા અગાઉ જો તપેલીમાંનું પાણી સુકાઇને જુરીયાંની ઘણી ઘાડી થઇ ગઈ હોય તો ઢાંકણ પર બીજું પાણી આપી તે ગરમ થાયને અદર રેડયા કરવું અને ગોસ્ત બરાબર ચરે પછી ઉપર મુજબ ધુટવું.

બીજી રીતે જુરીયાંની બનાવવી હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનાંજ બધા સામાન લેવો અને બધા મસાલાને ભેળાને તેના બે ભાગ કરીને એકમાં કાપેલાં વેંગણાંના કટકાને ખરમોટવા અને આડુ લસણ સાથે કોથમીર મરચાંને છુંદી અથવા પીસીને તેનો રસ કાઢી બાકીના અડધા મસાલામાં ભેળાને તેમાં ગોસ્તના ધોયલા કટકાને ગુદી કોરડા કરીને તે આથી રાખવું. પછી કાંદાને છોલી ઉપર મુજબ કાપી ધીમાં બદામાં રંગનો તળા તેમાં પેલો રસ કાઢી લીધેલો આડુ, લસણ, કોથમીર તથા મરચાંનો છુંદો નાખીને લાલ કરી માહે આયલું ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને તતરેને વેંગણાંના કટકા તથા કાપેલો કુદનો નાખી બે શેર પાણી રેડીને ઉપર મુજબ જુરીયાંની તૈયાર કરવી.

કાકડીની જુરીયાંની કરવી હોય તો આખે વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરચી કાકડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે

કાપેલા કાકડીના કટકા બે શેર લેવા, દોધીની બનાવવા માટે કુમળાં દોધીના છેલેલા કટકા એટલાજ વજનના લેવા, તેમજ બીયાં વગરનાં કુમળાં પણ મીઠાં ઘુરીયાંને હોલી બધી કાતરીઓ કાપીને તે પણ એટલાજ બે શેર લેવાં અને એ ત્રણમાંની કોઈબી એક તરકારી વેંગણાંને બદલે લઇને ઉપર લખેલી બેમાંની એક રીતે ઝેની ઘુરીયાંની બનાવવી. ગોસ્તને બદલે એક કુમળા ફરમે મરઘીના કટકાની ઘુરીયાંની પણ ઉપર મુજબજ બનાવવી.

ઘુરીયાંની પચરસી તરકારીની.

ઉપર કાકડી, ઘુરીયાં, દોધી અથવા વેંગણાંની ઘુરીયાંની બનાવવા છાપેલી છે તે મુજબની એ ચારે જાતની તરકારીના છેલેલા કટકા તથા ઘણીજ બારીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રેન્ચીસ તથા ઘણી કુમળા ગામડી પાપડી મલી એ છ જાતની ભેગી તરકારી બધી મળાને બે શેર લેવી અને એજ ઘુરીયાંનીમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇ તેમાં લખેલી બેમાંની ગમે તે એક રીતે એ પચરસી તરકારી બધી સાથે નાખીને ગોસ્ત યા મરઘીની ઘુરીયાંની બનાવવી.

ઘુરીયાંની પાપડીની.

સોણું નરતું કુમળુ ફરમે ગોસ્ત તથા ઘણી કુમલી પાપડી દરેક રતલ ૧, કાંદા તથા સોણું કઠણ દહી દરેક શેર ૧, ધી શેર ૦૫, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧, લસણ તોળો ૦૫, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આંબી ભાર, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫.

કોથમીર મરચાંને ઘોઇને બારીક કાપવું આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. એક નાના ચમચા ઠંડાં પાણીમાં કેસરને કોડીનાં વાસણમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને તેનાં પાણીને દહીમાં ભેળવું અને કેસરનો છુછો ફેંકી દેવો. પાપડીને સમારીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પછી ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ઘોઇને ફોરડું કરવું અને આદુ, લસણ, કોથમીર, મરચાં તથા નીમક સાથે ભેળીને બે કલાક આથી રાખવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદ્દન કલક બરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળા માટે આથેલું ગોસ્ત તથા પાપડી

લખી ચમચથી મેળવી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી અંદર તે રેડ્યા કરવું અને ગોસ્ત તથા પાપડી તદન ચરી જાયને કેસર ભેળેણું દહી માહે મેળવી અવારનવાર ચમચ કરવી અને તદન ધીપર આવેને ઉતારવું. એ યુરીયાંની પલાવ સાથે પણ સારી લાગશે.

યુરીયાંની વેંગણાં તથા દહીની.

સોણું કઠણ મોણું દહી શેર ૩, ખીયાં વગરના કુમળાં વેંગણાં શેર ૨, ધી શેર ૦૧, આડુ તોળો ૦૧૧, જીરું તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, કોથમીર મુઠી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, એળચી ૮, જાયફળ વાલ ૫, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

વેંગણાંને છેલોને તેની અડધી ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપવી. આડુ લસણને છેલોને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ઘોષ કોરડું કરીને ઘણું જ બારીક કાપવું. એળચી, જાયફળ, તજ તથા જીરું બારીક છુંદવું, અને એ બધાં સામાનને ભેળા માહે નીમક મેળવી તેના એ ભાગ કરી અડધામાં વેંગણાંની કાતરીઓને ખરમોટવી અને બાકીના અડધાને દહીમાં મેળવું. ત્યાર બાદ ધીને કલક ભરેલ: પાટીયામાં કકડાવી તેમાં વેંગણાંની બધી કાતરીઓને લાલ તળી દહી સાથે ભેળાને તપેલીમાં નાખી ઘણા સેજ ઇંગાર ઉપર તપેલી મુકી કુકું થાયને તુર્ત ઉતારવું. આમે યુરીયાંની પલાવ અથવા જરખીયાંન સાથે ખાવી.

બેકીંગ પાઉદર.

મીલનો પહેલાં નંખરનો ચોખ્ખો આટો; સોદાબાઈકાર્ય તથા તારતરીક એસીડ દરેક રતલ ૦૧.

આટાને ડાબે નહી તેમ સેકીને તેમાંનો બીનાસ કાઢી નાખી સોદા તથા એસીડને વાટી ગાંગડા ભાંજીને આટામાં સારીકાની મેળવી પત્રાનાં દાખરાઓમાં ભરી ચપટ ઢાંકીને સુકી જગ્યામાં રાખવો. ખમીર ચઢવા અથવા કોષ્ટ પણ મીઠાઈમાં એક રતલ આટાની મેળવણી હોય તેમાં એ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવો.

બેસન.

કાંદા શેર ૦૧, સોજા ભેળ વગરનો ચાળાને તોળેલે ચણાના આટો શેર ૦૧, સોજાં મીઠું તેલ ભરેલું પાણી પાશર એટલે નાના ચમચા (ફ્લૅટસ્પુન) ૯, સોજાં નવાં મુકાં કોપરાંના અકેક ધંચના કાપેલા કટકા તોળા ૩, આખું જીરું તોળા ૧, નીમક તોળા ૦૧૧, દલેલી હળદ તોળા ૦૧, સોજાં લાલ મુકાં મરચાં તોળા ૦૧, લસણની મોટી છુટ્ટી કળી ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં.

કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી ઘોઈ નીચવીને પાદડાં નાનાં મોટાં હોય તે પ્રમાણે અકેક પાદડાંના બધે ત્રણ ત્રણ કટકા થાય તેટલું જાડું કાપવું, બારીક કરવું નહીં. લસણને છોલવું. જીરુંને ચુંટી તેમાંથી અડધાંને એમ કાચુંજ બલમાં છુંદવું અને બાકીનું અડધું જીરું, મરચાં, લસણ તથા કોપરાંના કટકાને ઠીકરાં ઉપર જીડું જીડું બરાબર ભુંજીને પછી જીરુંને બલમાં સેજ જાડું છુંદવું અને કોપરું, મરચાં તથા લસણને લાકડાંની ખાંડણી બતો હોય તો તેમાં અને તે નહીં હોય તો પછી પથરના કોરડા પાતાની ઉપર એ અકેક ચીજને ઝુકી બતાને ઉભો પકડી તે વડે એવું છુંદવું કે ઝીણું થાય નહીં પણ જાડું છુંદાય અને તેમાં થોડા થોડા ઝીણા કટકા પણ રહે. ત્યાર બાદ કાદાને છોલીને જાદો ભુકો કાપવો અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મોટી કઠાઈ અથવા પાટીયામાં તેલને બરાબર કકડાવ્યા પછી તેમાં કદા નાખીને શીકા લાલ રંગના તળી તેમાં પેલું છુંદેલું કાચું જીરું નાખી તેને જરા તળીયા બાદ કાપેલી કોથમીર તથા ખીજા બધા છુંદેલા સામન ભેળી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે ત્યારે આટો મેળવી તેને તળીને માહે હળદ તથા નીમક ભેળીને પુત ઉતારી પાડી તેમાં બે પાશર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવીને પછી પાછું ચુલે ધીમી આંચે ઝુકી હેઠે લાગે નહીં માટે થોડો વખત અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘટ થાય ત્યારે ચમચ ફેરવ્યાજ કરી સેજ કણ જોવું થક જરા તેલ છુટું પડેને ઉતારવું. કોઈને વવરું પસંદ હોય તો થોડો વધુ વખત ચુલે ફેરવ્યા કરી વધારે કણ કરવું અને ઉતાર્યા પછી તે વવરું થશે. તીખું બેઘયે તો થોડાં મરચાં વધારે લેવાં. આએ બેસન

હીંકુ ચોકની વાંતી છે અને ટેસ્ટમાં મળાહનું લાગે છે. પણ ખાજરીની રોટલી સાથે ખાવામાં વધારે સારૂ લાગે છે.

બેસન ૨ જી.

કાંદા શેર ૦૧૧, ઘી પાશેર ૧ થી ૧૧૧, બેળ વગરનો અણાનો આટો તોળેલા શેર ૦૧, સોજી નાળિયેર તોળા ૫, સોજી નવી કોકમ નવરાંક, નીમક તોળો ૧, આડુ તોળો ૦૧૧, કોથમીર કુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, ધાણાજીરાનો મસાલો તથા આપું જીરું દરેક ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧૧૧, મરચાંની લુકી; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી અમચી ૧૧૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૮.

કોકમને સારૂ કરી ભાજીને કટકા કરી સોજી ઘોષ કોડીનાં વાસણમાં અડધો પાશેર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળી રસ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ કોરડું કરીને ઝીણું કાપવું. નાળિયેરને પાણી વગર પાતા ઉપર જરા જાડું જેવું પીસ્વું. આડુ લસણને છોલીને બારીક છુકો કાપવો. જીરાને સુંઠીને ખોખર કરવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને છુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી મોટી કઢાઈમાં અથવા છાલકા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં શીત લાલ તળીને ઘુર્તજ ઉતારી પાડીને આંધરાંની અમચથી કાઢી લઈ કઢાઈ અથવા પાટીયાને પાછું ચુલે મેલી તેમાં પાસેડું નાળિયેર, ધાણાજીરાનો મસાલો, ખોખર કીધેલું જીરું, લસણ, હળદ, મરી, આડુ નાખી અમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાના સોહડમ નીકળેને મરચાંની લુકી ભેળાને ઉતારી પાડી ધીમાથી અધું કાઢી લઈને બીજી રકાખીમાં મુકવું. પછી બે પાશેર ઠંડું પાણી લઈ જરા જરા કરી તે અધું આટામાં બરાબર મેળવી નીમક નાખીને કઢાઈ યા પાટીયામાંનાં ધીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું. પણ એમજ મુકી રાખતાં આટો હેઠે ઠરી જઈને ગાંગડા થાય છે તેટલા માટે અમચથી ફેરવ્યા કરવું અને અડધું પાણી બળી જસ ઘાડું થાયને તળેલા મસાલો તથા કોથમીર મરચાં ભેળાને ફેરવ્યાજ કરવું અને જરા વધારે ઘાડું થાય ત્યારે કોકમનો રસ મેળવવો અને ધાનશાકની ઘટ દાળના જેવું થાયને તળેલા કાંદો ભેળી ઘી છુટું પડીને મળાહની રોટલી

સાથે ખાવાની જરા કઠણ દાળના જેવું થાયને ઉતારવું. આમે રીતે બનાવેલું ખેસન તુર્ત ખાવું, પણ રાખીને પાછું ગરમ કીધા પછી ખાવાનું હોય તો ઉપર પ્રમાણે તૈયાર થયેલું પછી પાછું ગરમ કીધાથી થણું કઠણ થયાથી તે સાફ લાગવું નથી, માટે ઉપર મુજબ ધી છુંદું પડવા માટે ત્યારે ઉતારી પાડવું અને ખાતી વેળા ઉપર પ્રમાણે છેલ્લે તૈયાર કરવું. ધીનાં કરતાં ભરેલું પાણી પાથર, થણું સોજી મીઠું તેલ નાખીને બનાવેલું વધારે સાફ લાગે છે.

ખેસન ૩ જી.

મોટા કુમળા ગ્રીનપીજતા દાણા તથા કાંદા દરેક થેર ૦, ધી નવટાંક, સોજી નાળાયેર તોળા ૩, સોજે ચણાનો આટો તાળા રા, સોજી નવી કોકમ તોળો ૧, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦, દલેલી હળદ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, ધાણાંજીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી મરચાંની જુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝૂડી ૩ નાં પાદડાં.

કોથમીરનાં પાદડાંને ઘાઘને ખારીક કાપતાં. સાફ પાતા ઉપર નાળાયેરને પાણી વગર ખારીક પીસ્વું. કોકમને સાફ કરી ઘાઘને અડધો પાસેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનરી રાખ્યા પછી સારીકાતી ચોળાને બધા રસ કાઢી લઈ છુંછા ફેંકી દેવા. આદુને છોલીને છુંદવું. વટાણાને ઘોઈ દોઢ પાથર ઠંડાં પાણી સાથે નાની તપેલીમાં ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને જરા નરમ થાયને ઉતારવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડી જુકો કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં નાખી શીકો લાલ થાયને તેમાં આદુ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને પીસેલું નાળાયેર, આટો, ધાણાંજીરાનો મસાલો, હળદ, મરચાંની જુકી તથા કાપેલી કોથમીર મેળવી એ બધું જરા તળીને પછી દોઢ પાથર ઠંડાં પાણીને જરા જરા કરી અંદર બધું બરાબર ભેળીને નીમક નાખી વટાણાને તેની અંદરનાં પાણી સૂધાંજ માટે નાખી બધું બરાબર એકરસ કરી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું, પણ હેઠે ઠરીને લાગી જાય તો માટે વારંવાર ઉંઘાડીને હેઠે સુધી ચમચ ફેરવવી અને ઘટ થાયને કોકમનું પાણી રેડી ઢાંકણ કાઢી નાખી ઇંગારે રાખવું પણ હેઠે લાગવા દેવું નહીં અને ધી છુંદું પડી ઘટ થાયને ઉતારી રોટેલી

અથવા આવલ સાથે આવું. તીખાસ એછા જોઇયે તે મરચાંની ભુકી લખ્યા કરતાં અડધીજ લેવી. એ એસન પણ મજાહનું લાગે છે.

ઝાંઝડ કસ્ટર્ડી.

ત્રણ ટેબલ સ્પુન મીલ્કમેડ કનડેન્સડ મીલ્કમાં દોઢ પાથર એટલે પોણી પાઈટ ઈંડું પાણી બરાબર ભિળા તાજા ત્રણ ઇંડાંને ભાંજી આવતા કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવીને માટે મેળવીને ટ્રેસ્ટ પુરવું વેનીલા અથવા લેમન એસન્સ નાખવું. પછી ઘણાં બારીક આંધરાંની કલક લેરીલી ચાળણીમાંથી બધું ગાળીને એક કોડીનું સાફ જગ મેળવણીથી જરા અધુરું ભરી એ જગમાં પાણી ભરાય નહીં તેટલી એક ઉભા ઘાટની તપેલીમાં પાણીને ચુલે મેલવું અને તે બરાબર કટરને તેમાં જગ મેલી તેની અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કસ્ટર ઘટ થાયને ઉતારી તીખસ કેક યા તીખસી પુડીંગ સાથે ખાવામાં અથવા બીજા કોઈ ઉપયોગમાં એ કસ્ટર લેવું.

બેકંદા પાપડી.

સોજ ખાંડ શેર ૩, બેકંદાનો આટો તોળેલા શેર ૨, સોજી મીઠાહનું ઘી શેર ૧૧, નવી બદામની બીજ શેર ૦૧૧, મેદા સુંક; કાકડી; કોહોળું; અરચુજ તથા દાધી એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક નવટાંક, ઉજળાં મરી; પીપળી મુળના ગાંઠ; એજળી તથા જમફળ દરેક તોળો ૦૧૧, ઘણું સોજો ગોલાબ નાના ચમચા (ફર્નિટસ્પુન) ૧.

એજળી જમફળને છુંદવું. સુંક, મરી તથા પીપળી મુળને છુંદને તારની ચાળણીથી ચાળવું. બદામને છોલીને ધોવી, પછી માટી સાફ કઢાઈમાં ધીને બરાબર કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળેને પેહલે બદામ નાખી તેને બદામી રંગની તળીને ઉતારીને ઘૂર્ત આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈ કઢાઈને પાછી ચુલે મેલી મગજને તળીને ઉતારો માહેથી કાઢી લઈને એ બધાંને પીતળની ખલમાં છુંદવું. પછી બાકી રહેલાં બધાં ઘીમાં છેલ્લે આટાન શીકો લાલ તળીને ઉતારી પાડી વધારે લાલ થાય નહીં માટે કઢાઈને ઈંડાં પાણીની કથરોટમાં મુકવી. સાર બાદ આએ ચોપડીમાં શીરો બતાવવાની રીત છાપેલી છે. તેમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી સોજ મોટા કલક ભરેલા પાટીયામાં કપડાથી ગાળીને

તેમાં બધા તૈયાર કીધેલા સામાન બરાબર મેળવી ધીમે બળતે મેલી ફેરવ ફેરવ કરી અંધાય તેવું કઠણ થાયને ગોલાખ તથા એળચી બચફળ ભેળીન ઉતારવું અને એક કલઈ ભરેલા ખુનચાને આગમચથી ધી લગાડીને તૈયાર કીધેલા ખુનચામાં નાખી કાંસીયાથી પોણી ઇંચ જડું થાપી ઠરેને કાપ મુકતા અને ઠંડું થાયને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. નરમ પાકના જેવું કરવું હોય તો જરા પોચું હોય ત્યારેજ ઉતારવું. બોકંદા બે જાતના આવે છે. એક પતળી સફાઈવાળી ચામડીના અને બીજા ખડખડી છાલનાં હોય છે તેમાંના પતળી ચામડીના સારા હોય છે માટે તેના બધે કટકા કાપી તડકે મુક્યાથી જલદી સુકાઈને તેની દાલ ખખડીને નીકળી જાય છે અને ટેસ્ટમાં પણ એજ મજાહના લાગે છે. તેવા બોકંદાને સુકવીને પછી આટો દલાવીને ચાએ મીઠાઈમાં વાપરવા.

બોટલ કુંટ.

હવા તદન સુકી અને બીનાસ વગરની હોય તે વખતે પણ ઉતરી ગયલાં નહી પણ તદન તૈયાર થયલાં તાબાં ફળન ગુર્ત તોડીને તેની ચામડી જરા પણ એખવાય કે ફાટે નહી તેમ સંભાળથી નરમ કપડાંએ ગુછીને સોજાં કરી તેનાં ડીચકાં કાઢી નાખવાં. હવામાં બીનાસ હોય તે વખતે તોડેલાં ફળ ખીગડી જશે. પછી નરમ કુંકર્તા ચપટ એસતા ખુચની પોહોળાં મોઢાંની કાચની બાટલીએ ભરી અને સળગાવેલાં દીવાસળાને તેની અંદર પકડીને માહેલી બધી હવા બળી જાય તેવું ગુર્ત પેલાં તાબાં તોડેલા ફળને તેમાં ભરી એક રતલ ફળે બા રતલને હીસાએ સોજા ખાંડ માહે સાથેજ ભરવી. પછી બાટલીએ અકેક સાથે અથડે નહી તેટલા માટે સુકાં ઘાસની નાની ઉધણું કરી દરેક બાટલીએમાં તે ભેરવીને પછી ઉંડાં મોઢાં તપેલાંમાં સુકી તેની ડોક સુધી ઠંડું પાણી ભરીને ચુલે ધીમે બળતે મેલવું અને બાટલીની અંદરનાં ફળ એક ભાગ જેટલાં સોસઇને બે ભાગ જેટલાં અંદર થાયને ચુલાની હેઠેથી બધું કાઢી નાખીને તદન ઠંડો કરી નાખી તપેલાંમાંનું પાણી તદન ઠંડું થાય ત્યારે બાટલીએને કાઢીને ચપટ ખુચ મારી મીણુ લગાડીને અથવા રાજમથી પેક કરવી.

બીજી રીતે ફળ ભરવાં હોય તો ઉપર મુજબજ બાટલીએને સુકી કરી તેમાં પડેપડ સોજા ખાંડ સાથે ફળ ભરી ચપટ ખુચ

મારી સોજ કુક્ષા વડે મોહું બાંધી લેવું અને બાટલીઓ અકેક સાથે અથડે નહીં તેટલાં માટે ઠંડાં પાણીના તપેલાંમાં બાટલીઓની વચમાં સોજી સુકું ઘાસ મુકીને પછી બાટલીઓની ડોક હેઠે રાખીને સંભાળથી માહે મેલી ચુલે બળતાં ઉપર તપેલું સુકવું અને ફલની ચામડી ફાટવા આવે ત્યારે પુર્ત બાટલીઓને પાણીમાંથી કાઢી લેવી.

ખાંડ વગર અમથા ફલ ભરવાં હોય તો ઉપર મુજબ બાટલીઓ તૈયાર કરી હુર્ત તેમાં ફલને ભરી અળગા યુગ્મ મારી ઠંડી ભઠ્ઠીમાં સુકવાં અને બાટલીઓમાંનાં ફળ એક ભાગ જેટલાં સોસાય અને અંદર ત્રણ ભાગ જેટલાં થાયને ભઠ્ઠીમાંથી કાઢીને યુગ્મને ઉંઘાડયા વગર એમજ ચપટ બેસાડી ઉપર યુગ્મ વધે તેને સફાઈથી છરીવડે કાપી કાઢીને પછી ગરમ રાજમથી પેક કરવી. એ ફલ ભરેલી બાટલીઓને તદનજ સુકી જગ્યામાં રાખ્યાથી મહીનાઓ સુધી સોજાં રહેશે, પણ સેજખી ભીનાસનાળા જગ્યામાં ખીગડી જશે.

ઑટલ સુપ.

એક સોજ ભરેલી કુમળા મરઘી લેવી અને આગે વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તેને સમારી કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને તે લેવી અથવા નર બકરાનું ગર્દનનું મોહોરા તરફનું લોહીથી ખરડાયલું હોય તે નહીં પણ વચલા ભાગનું યા સીનાનું સોજી ગોસ્ત સવા રતલ લઈ તેને સાફ કરી ઉપર ચરખી હોય તે બધી કાઢી નાખીને ધોયા વગર એમજ લેવું, પણ જો ધોયા વગરનું નહીં ગમે તો મરઘીની કાની એકજ વખત ધોવું. પછી મરઘી યા મોસ્ત જે હોય તેને સોજાં ઢીમડાં ઉપર જાદા ખીમા જેવું છુદી ઑટલ સુપ બનાવવા માટે પચનાં ઢાંકણની પોહોળાં મોઢાંની વેલાની નાની બરણી આવે છે તે હોય તો તેમાં છુદેલી ચીજ ભરી તેમાં એક ચમડી ભરી નીમક, ખોખરી કીધેલી બે ત્રણ એળચી અને ગમે તો ટેસ્ટ માટે છોલેલાં આડુના તણા જેટલા ત્રણ કટકા નાખીને સુપ બનાવવા. પણ એવું વાસણુ નહીં હોય તો પછી આસરે છ સાત ઇંચ જેટલી ઉંચી ઉભા ઘાટની લખોટેલી નાની બરણીમાં ઉપર મુજબનો તૈયાર કીધેલો સુપનો સામાન ભરવો અને બરણીનું ઢાંકણ ઉપર ઢાંકી રેટલીના

જેવો થોડો ચોખાનો યા ઘઉંનો આટો બાંધી તેનો દાઢેક આંગળ જેટલો જોડો ગોળ વીટો કરીને પછી અરણીની સાથે ઢાંકણુ વળગીને બંધ થાય તેમ અરણીની ઉપર મેલીને પછી ઢાંકણુને સફાઇથી દાખીને પેક કરવું. જેમ કીધાથી પાણીની વરાળ લાગવાથી આટો ઉપરથી બંધાયે અને બાહેરનું પાણી ઢાંકણુપરથી ઉતરીને અરણીમાં ભરાશે નહીં. એ રીતે અરણીને તૈયાર કીધા પછી એક માટી ઉંડી તપેલીમાં ત્રાંબાનું માટું ઢાંકણુ યા માટી કોડીની રકાખીને ઉલટું મુકીને પછી તેની ઉપર સુપવાળા અરણી મેલીને પછી અરણીની કીનારીની હેઠે રહે તેમ તપેલાંમાં સંભાળથી ઝેટલું ઝાંધું પાણી રેડવું, જેથી ઉકળતી વળા પાણી ઉછળીને અરણીનાં ઢાંકણુને લાગશે નહીં. તે પછી તપેલી ચુલે માટે બળતે મેલી તેની ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવું. આએ પ્રમાણે એક ચુલા ઉપર સુપ મુકવેા અને બીજી તપેલીમાં બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખવું અને સુપની તપેલીમાંનું પાણી બળતું જાય તેમ માહે એ પાણી ઉગેચાં કરી ત્રણથી સાડા ત્રણ કલાક સુધી સુપ ઉકાળવેા તે પછી માહેથી અરણીને કાઢી ઉંધાડીને બધે સુપ કાઢી લેવો. પણ છુંછામાં સુપ ઘણું રહી જાય છે તેને પોટેટો મેશરમાં થોડો થોડો નાખી દાખીને બધે સુપ કાઢી લઇને પછી સુપને સોજાં ઘાંતો કપડાંથી ગાળીને પીવાં, પોટેટો મેશર નહીં હોય તો પછી સાદું હાથ કરી તે વડે દાખીને બાકીનો સુપ કાઢવો.

બોટી ખારી.

નર બકરાનું સોજું હાડકાં વગરનું નકી ગોસ્ત એક રતલ લેવું અને તેને સાદું કરી ઝીણું સોપારી જેટલી બોટીએ કાપવી અને એકથી બે વખત તેને ઠંડાં પાણીથી ધોવી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરથી ખારી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન નાખીને સેજ થેલી સાથની જરા ઢીળી જેવી મજબૂતી તદ્દન ચરેલી નરમ પકાવવી અથવા ગમે તો તદ્દન ધી પર પકાવવી. ખાટી મીઠી કરવી હોય તો તૈયાર થવા આવે ત્યારે નાના એકથી બે ચમચા ભરીને સરકામાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળીને તેમાં મેળવી ઉપર મુજબ બોટીને તૈયાર કરીને ઉતારવી.

બોટી ચણીયા.

ઉપર ખારી બોટીમાં લખ્યા મુજબનું એક રતલ નકી ગોસ્ત લેવું અને તેની માસખી ચણા નેટલી બોટી કાપીને ઉપર ખારી તથા મસાલાની બોટીમાં લખ્યા મુજબ ખારી અથવા મસાલાની ગમે તેવી એ બોટી પકાવવી.

બોટી તળેલી.

આમે વીવીધ વાનીમાં તળેલી બોટી પટેટાની સળી છાપેલી છે તેમાં પહેલે છાપેલું છે તે પ્રમાણે બોટીને આથી રાખ્યા પછી તેને સરખી ગોળ કરીને એમજ લેવી અથવા મસાલો ચોપડવો. પછી તેમાંજ લખ્યા મુજબ પાંઉનું કીમ એટલે કમ્પ્સ પુરવું વળગતી કઢાઈમાં ડુબવું થી કકડાવી દાહવેલાં ઇડાંમાં બરાબર બોળીને શીકી લાલ બોટીએ તળવી. ગમે તો આથવાને બદલે તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ખારી પકાવેલી બોટીને તેજ રીતે અમથી ખારી અથવા મસાલાની તળવી.

બોટી મસાલાની.

મસાલાની બોટી કરવી હોય તો ઉપર ખારી બોટીમાં લખ્યા મુજબ કાપેલી તેટલીજ બોટી લેવી અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા નેટલું ઘી, કાંદા, આડુ તથા લસણ લેવું અને તેજ પ્રમાણે કાંદા તળી આડુ લસણ વધારીયા પછી ત્રણ ઝુંડી કાથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બેથી ત્રણને ઘોષ્ટને તેને બારીક કાપી તેમાં દલેલાં મરી તથા ઉળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખી એ બધાને તપેલીમાં જરા ભુંજીને પછી નીમક તથા બોટી નાખી જરા તતરાવીને ઉપર મુજબ થણુ ઘણી સેજ ગ્રેવી સાથની બોટી પકાવવી.

ઝાલ ચોખાના.

રાંધવાના ચોખા. તોળા ૭ા, ખાંડ તોળા ૫, સોણું દુધ શેર ૧૦, દુધની દેરીની કણુ કીમ ભરેલી પાથેર ૧૦, તાજાં ઇડાં ૨, બણજ બારીક છુંદેલું જપફળ; જાતંત્રી તથા તજ ત્રણડે મળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંચુ અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ, પાંઉનું કીમ એટલે કમ્પ્સ; ઇડાંની દાળ તથા ઘી અપ મુજબ.

ચોખાને ચુટી સોજ ઘોઘ પાંચ છ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢીને કલઘવાળી તપેલીમાં દુધ રેડી તેમાં નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મેલી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચથી મેળવવું અને કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી ઠંડું થાયને બેઉ ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કંઠ ચઢાવી એ ઇંડાં તથા બીજે બધા સામાન આવલમાં બરાબર મેળવી તેમાં વાટેલું નીમક એ ચમટી ભેળા નાના કવાબ જેવા બધા એક સરખા ગોળા કરવા અને ખપ જોગી ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં એ બાલને બોળાને પછી પાંઉનાં કીમમાં રોળાને કઠાઇમાં ધી કકડાવી તેમાં બરાબર તળવા. પછી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને આગે ચોપડીમાં સોસ કેરીનો છાપેલા છે તેની સાથે ખાવા.

ઝેલ ચોખાના ૨ જ.

સોજ રાંધવાના ચોખા રતલ ૦૮, ખાંડ તોળા ૫, છુદેલી ઝેળચી તથા જયફળ દરેક તોળા ૦૮, સોજું દુધ શેર ૦૧૧, લીંચુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ધી; ભભરાવવા માટે બીજી ખાંડ તથા મુકાં પાંઉનું કમ્પસ ઝેટલે કીમ ચમચવા ઘઉંનો જલદો રવા એ બધું ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુટી સોજ ઘોઘ અડધો શેર પાણી તથા ત્રણ ચમટી નીમક સાથે સોજ તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચો ફેરવવો અને તદન મુકું થાયને પેલી પાંચ તોળા ખાંડ, દુધ તથા લીંચુની છાલ નાખી ઇંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને પાછું કઠણ થાયને ઉતારી ઝેળચી જયફળ મેળવું અને ઠંડું થાયને નાના બાલ કરી પાંઉનાં કીમ થા રવામાં રોળા કઠાઇમાં ધી કકડાવી તેમાં તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી ઉપર બીજી ખાંડ ભભરાવવી.

ઝેલ પટેલાનાં.

આગે વીવીધ વાંતીમાં પટેલ મેરડ છાપેલા છે તે મુજબ મેરડ કાપેલા સોજ પટેલ રતલ ૧૧, સોજું કઠણ આખણ તોળા ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧, દુધ; ઇંડાં તથા ધી ખપ મુજબ.

એક ઇડાંને લાંબુ માહે નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પટેટામાં મેળવી માખણુ ભેળી મેળવણી કઠણુ થાય તેટલું જરા દુધ મેળવી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ઑલ બનાવવા. પછી અપ જોગાં ઇડાં લાંબુ ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી કઠાઇમાં ધી કકડાવીને ઇડાંમાં યોળીને તેમાં તળવા.

ઑલ પનીરનાં.

નયકળની અમણીથી અમણેલું વેલાતી પનીર તથા સુકાં પાંઉતું કમ્પસ એટલે ફીમ દરેક રતલ ૦, માખણુ તોળા ૫, તાજું ઇડું ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખારીક છુંદેલા કાગમરીના દાણા ૫, ધી અપ મુજબ.

નીમક, મરી તથા પાંઉનાં ફીમ સાથે પનીરના લુકાને સોજી અલમાં ખુબ મેળવી ઇડાંને લાંબુ ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવીને માહે તે તથા માખણુ ભેળી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ઑલ બનાવવા અને કઠાઇમાં ધી કકડાવીને તેમાં બદામી રંગના તળવા.

ઑલ બદામનાં.

નવી બદામની ખીજ રતલ ૦, મેદા ખાંડ શેર ૦, ઑરેંજ અથવા માલુંગાના સુકા મુરખ્યાની સળા રતલ ૦, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુ ૧ ની ખારીક કાપેલી છાલ, ધી; મીલનો પેલલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા ઇડાંની દાળ અપ મુજબ.

બદામને છોલીને ઘણી ખારીક છુંદવી. પછી ત્રણ ઇડાંને લાંબુ ખાવાના કાંટાથી દોહવીને બદામમાં એ તથા લીંબુની છાલ મેળવી જરા આટો ભેળીને ગોળા થાય તેટલું કઠણુ કરવું. પછી નાના સપરચન જેટલા ઑલ કરી અપ જોગાં ઇડાંની દાળને દોહવીને કઠાઇમાં ધી કકડાવીને પછી એ દાળમાં યોળા ઇંગારે મગહના લાલ ઑલ તળા આંધરાંની ચમચથી કાઢવા અને ઉપર મુરખ્યાની અકેક સળાને ડાંખળીનીકાની ખોસી ફીમ લીંબુની આઝે ચોપડીમાં છાપેલી છે તેની સાથે એ ઑલ ખાવા.

ઑલમાં ખાફેલો ખીમો.

ગોસ્તનો ખારીક છુંદેલો ખીમો અડધો રતલ લેવા અને આઝે ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તે મુજબ પણ

સુકો ધીપર પકાવવો અને છોલેલા ડબલખીન, ગ્રીનપીસના કુમળા દાણા તથા ખારીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રેન્ચપીન્સ એ ત્રણે મળી અડધો શર લઈ તેને ખારીને અંદરનું બધું પાણી તદ્દન કાઢી નાખી ખીમા સાથે ભેળીને માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી મસાલો ગરમ, વેલાતી સોસ નાનો એક ચમચો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળા બે ઇંડાને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોડવીને તે માહે મેળવવાં. પછી મરધીનાં એક મોટાં ઇંડાને ખારી છોલીને તેના એક સરખા ઉભા ચાર કટકા કાપવા અને ઇંડાં જેટલાંજ મોટાં પાકાં પણ કઠણ એક ટામોટાંને ઘોઈ નુછીને તેના પણ ઇંડાંનીજ કાંતી સરખા ચાર કટકા કાપવા. બે મોટા પટેટાને સેજ કઠણ ખારી છોલીને તેની અડધી ઇંચ જાડી એક કાતરી કાપી વેળેબલ કટર હોય તો તે વડે કરણુના આકારની બે ઇંચના વ્યાસની એક કાતરી કાપવી, પણ કટર નહી હોય તો પછી આઠ અણીવાળું બે ઇંચના વ્યાસનું કરણુના આકારનું કાગળ કાપી તે પટેટાની એ કાતરીની ઉપર મુકીને પેનનાઈટથી પટેટાનું કરણ કાપવું અને બાકી રહેલા પટેટાની બધી એક સરખી સેજ જાડી સળા કાપવી. પછી ઉપલાં બધો સામાન સમાય તેટલાં એક બોલને જરા ધી ચોપડીને તેનાં તળાયામાં પેહલે પટેટાનું કરણ મુકવું અને ઇંડાંને સફેદી તરફને ભાગ તેમજ ટામોટાંને છાલવાળા ભાગ બોલમાં લગાડેલાં ધીને વળગે તેવી રીતે હેડે મુકેલા પટેટાનાં કરણની નકશીના ખાંચામાં ટેકાવીને એક ઇંડાંને અને એક ટામોટાંને કટકો આવે તેમ સફાઈથી સરખે અંતરે સરખા ઉભા ગોઠવીને મુકવા અને એ બધાંની અણીની ઉપર ટેકાવીને પેહલે પટેટાની સળાએને આડી મુકીને પછી તેની ઉપર બીજી સળાએને ઉભી મુકી તેની ચોકડીની તરેહ કરીને એ રીતે જેટલી ચોકડી થાય તેટલી બધી બોલની કીનારી સુધી મુકવી. ઉપલી રીતે બધું સરખું સફાઈથી ગોઠવેલું હોય છે તો મજાહનું શબ્દ છે. તે પછી બોલની વચમાંના ખાલી ગાળામાં ખીમાની મેળવણીને કીનારી સુધી સરખી ભરવી અને બોલ અડધું ડુબે તેટલાં કકડતાં પાણીનાં તપેલાંમાં બોલને મુકીને તપેલાંની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાંચરીને થોડા ઇંચાર મુકીને વુર્તજ બાફવા માટે ચુલે મુકવું. ખીમો બાફાઈને કઠણ થાયને ઉતારી બોલને કાઢી ઉલટાવીને અંદરનું આખુંજ કાઢવું.

આલમાં ખીમો ભરીને પછી અમથું સુઝી રાખતાં ખીમાંની અંદર ભેળેલું ધડું છુટું પડીને હેઠે ઠરી જમને ખીગડી જાય છે માટે ભરીને વૃત્તજ આકૃતિ જોઈએ.

ભજ્યાં ઇડિંનાં.

એક સોજ કોરડી રકામીમાં પાંચ વાલ એટલે એઆની ભાર સોદાખાઈકાળ નાખી ચમચાથી વાટી તેનો લુકો કરીને સપાટ ભરેલી એક ચમચી વાટેલું નીમક માહે ભેળવું. પછી ચાર તાજાં ઇડિંને લાંજી તેની સફેદી એમાં નાખવી અને દાળને ખીજી રકામીમાં જુદી કાઢી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરી ધરને દળેલો ઇડિંનો આટો અથવા મીલનો ખીજાં નંખરને ઇડિંનો આટો એ તોળા અને એ એક નહી હોય તો પછી એ તોળા સોજો ચણાનો આટો દાળમાં જરા જરા કરી બધો નાખતાં જમ સેજખી ગાંગડી આખી રહે નહી તેમ ખુબ તરેહ મેળવીને પછી ઇડિંની સફેદીને સોદા તથા નીમક સાથે ખાવાના કાંટાથી કઠણ કઠ ઘસાવી તેને દાળની મેળવણીમાં ભળી એકસ કરવું. ત્યાર બાદ એક મોટી કઢાઈમાં પુરતું ઘી નાખી ધીમે બળતે ચુલે મુકતું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે મેળવણીમાં પતળી સફેદી હેઠે ઠરી જાય છે માટે તેને પાછી ચમચાથી સારીકાની મેળવીને ઘીમાં ટપકે નહી તેમ સંભાળથી એકેક ચમચી જોડેલી એ મેળવણીને ચમચાવડે કઢાઈમાં પાથે પાથે મુકવી અને હેઠેનું પડ ધેરા બદામી રંગનું તળાયને આંધરાંની ચમચથી ભજ્યાં ફેરવી નાખી ખીજું પડ એવુંજ તળાયને બધાં ભજ્યાંને ચમચવડે કઢાઈમાં ફેરવ ફેરવ કરવાં અને મજાહતાં કરતાં લાલ થાયને ચમચમાં કાઢી અંદરનું ઘી નીપારીને પછી રકામીમાં મુકવાં. મસાલાનાં ભજ્યાં કરવાં હોય તો હઢી તોળા કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ખારીક લુકો કાપી નચવીને તેમાંનું પાણી કાઢી નાખવું. એકથી દોઢ મોટાં લીલાં મરચા તથા ત્રણ કુડી કોયમીરનાં પાદડાંને ઘાંધ તદ્દનજ કોરડું કરીને ખારીક કાપવું. અને એ બધાં સાથે ઘાણાજીરોનો મસાલો સપાટ ભરેલી એક ચમચી, મરચાંની લુકી; દલેલી હળદ તથા મરી એ દરેક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નાખી ઉપર મુજબ ઇડિંની મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાં એ બધો સામાન બરાબર

મેળવવો. પછી ઉપર એ સાદા લજ્યામાં લખ્યા મુજબનાં કકડાવેલાં ધીમાં આમે મેળવણીને તેમજ મુકવી. પણ મસાલાને લીધે તળાતાં એ લજ્યાનાં ધીમાં શીણુ આવે છે, માટે એને તેમ તળતાં ભાગી જશે તેથી એક પડ બરાબર લાલ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ લાલ થાયને ધીમાં ફેરવ ફેરવ કીધા વગર એમજ ઉપર મુજબ ચમચથી કાઢવાં. એ બેઉ રીતનાં બનાવેલાં લજ્યાંનો સ્વાદ ઇડાંના પોળા જેવો લાગે છે પણ ઇડાં સારાં લાગતાં નથી માટે ગરમ ગરમજ ખાવાં.

લજ્યાં કસ્ટરનાં.

આમે વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ કસ્ટરના છે તેમાં લખ્યા મુજબ મોલું કસ્ટર બનાવવું અને કેળાંની કાતરીઓ હોય તેવા એના અડધી ઇંચ જેટલા જાદા કટકા કાપવા અને આમેજ ચોપડીમાં લજ્યાં ચણુના આટાનાં સાદાં તથા તરકારીનાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સામાનની મેળવણી બનાવવી. પછી મોટી કઢાઇમાં પુરતું ધી કકડાવી કસ્ટરના અડેક કટકાંને એ મેળવણીમાં બોળીને બધાં લજ્યાં કકરાં લાલ તળવાં.

લજ્યાં કુટા અથવા કોળમના.

તાજે કુટો અથવા કોળમ રતલ ૧૦૦, કાંદા શેર ૧૦, મોટાં મુકાં મરચાં ૭, લસણની કળી ૬, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હંજલ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોયમર તુડી ૩, ચણુનો આટો; ધી તથા સોજું મીઠું તેલ ૫૫ મુજબ.

લસણને છેલવું. કોયમરને કુમળાં ગખળાં સાથેજ લઇને ધાવી. કુટાને ચુંટી સોજે કરીને ધોવો. કોળમ હોય તો તેને પણ એમજ ચુંટી ધોઇને સાફ કરવી. પછી બધા સામાનને પીસી કુટા અથવા કોળમમાં ભળી થાપી ચકાય તેટલું કઠણ કરવા ચણુનો આટો ભળીને હથેલીની ઉપર ચપટાં લજ્યાં થાપવાં અને અડધું ધી તથા અડધું તેલ એક સાથે કઢાઇમાં કકડાવીને એ લજ્યાં તળવાં.

ભજ્યાં ખીમાના.

હેઠે ભજ્યાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબની મેળવણી તૈયાર કરવી. અને તેમાં ઘણાજ આરીક છુંદણો ગોસ્તનો અડધો રતલ પ્રાચો ખીમા અથવા મુકો બાફેલો રાંધેલો ખીમા ભેળવો અને માટી કઢાઇમાં પુરતું ધી કકડાવી તેમાં ભજ્યાંને લાલ તળવાં એની મેળવણીમાં પાતરાં, તરકારી અથવા કેળાં મુદ્દલ લેવું નહી, તેમજ પાણી પણ આછું નાખીને મેળવણી કઠણ કરવી.

ભજ્યાં ચણાના આટાના.

સોજે ચણાનો આટો રતલ ૦૧, કાંદા રતલ ૦૧ વાટેલું નીમક તોળો ૧, જીરું તથા સુકું લસણ દરેક તોળો ૦૧, કોથમીર મુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, મોટાં સુકાં મરચાં ૩, દલેલી હળદર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ધી ખપ મુજબ.

આજે ભજ્યાંની મેળવણી ચઢવા માટે સહવારના સકાલે આટાને ચાળી કલ્લ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીમાં નાખી તેમાં નીમક તથા કઠણ ધી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો બરાબર મેળવવો અને દુધ ભરવાના પાથેરાનાં માપથી એક પાથેર અને તેની ઉપર ખીજું નાના બે ચમચા ભરી ઠંડું પાણી લઈ એ બધું પાણી જરા જરા કરીને આટામાં બરાબર ભેળી કેક ઘુટવાના સોટા વડે કેકની મેળવણી જેમ ઘુટે છે તેજ પ્રમાણે પણ હાથની મુઠ્ઠી વાળીને તે વડે ખુબ તરેહ ઘુટી માહે સેજખી ગાંગડો રાખવા નહી. પછી ઢાંકણ ઢાંકી ઉંડવાળો જગ્યા જેવું કે કબાટ પેટીમાં બંધ કરીને સાત આઠ કલાક રાખવું. પણ છ સાત કલાક થયા આજે ત્યારે કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને આરીક મુકો કાપવો, લસણને છોલવું અને મરચાંને ઘોઈ ડીચકાં કાઢીને એ બધાંને સાથે પીસવું. કોથમીરનાં પાદડાંને ઘોઈને આરીક કાપી એ બધો કાપેલો તથા પીસેલો સામાન ભેળી રાખવો અને આટો રાખ્યાને બરાબર વખત થાય ત્યારે તેમાં એ બધો સામાન મેળવવો. પછી એક માટી છાલકી કઢાઈ અથવા ઉંડા પેણામાં ધી નાખી મધ્યમ બળતે ચુંદ મુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર ઘુમાડો નીકળે ત્યારે ભજ્યાં ઘણાં મોટાં કરવાં હોય તો એ મેળવણીથી નાનો એક ચમચો

ઉપસેલો ભરવો અને નાનાં કરવાં હોય તો સપાટ ભરીને અકેક ભજ્યાં માટે કઠાઈમાં છુટી છુટી સફાઈથી મેળવણીને ગોળ રેડવી, જેમ રેડતા તે ધીમાં પંચરાઈ કુળી જઈને મળાઈતાં જદાં કુળેલાં ભજ્યાં થશે. એ રીતે માહે સમાય તેટલાં ભજ્યાં રેડ્યા પછી હેઠેનું પડ લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાંખી ખીજી પડ એમજ તળાયને ભજ્યાંને કાઢી ચાળણી યા ખોયામાં મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. એ ભજ્યાં અંદરથી મળાઈતા આંધરાંવાળાં થાય છે.

ભજ્યાં ચણાનાં આટાનાં પાતરાંનાં તથા

તરકારીનાં મસાલાનાં.

મેળ વગરનો સોજો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૦ા, કાંદા તથા પટેરા દરેક શેર ૦ા, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, વાટેલું નીમક તોળો ૦ા, દલેલી હળદ તથા સોદાબાઈકાચ દરેક તોળો ૦ા, મોટાં સુકાં મરચાં ૪ થી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, કોચમીર કુડી ૩, તાજાં ઇંડાં ૨, જીરું તોળો ૦ા, પાંકાં મોટાં વસણનાં કેળાં ૨, લસણનો વચ્ચો કડો ૧, ધી તથા સોજી મીઠું તેલ અપ મુજબ.

નાના ચાર ચમચા ઈંડાં પાણી સાથે આમલીને ટોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીતવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી પાણું એટલુંજ ખીજી પાણી રેડી ચોળીને બાકી રહેલું ડોહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ભુકો કાપી અડધાને કાચો રાખવો અને અડધાને જરા ધીમાં તળવો. નવટાંક પટેરાને બાકી છોલીને ભુકો શ્રપવો અને બાકીના કાચા પટેરાને છોલી ભુકા જેવા કાપીને ધીમાં તળવો. કોચમીરનાં કુમલાં ડાંખલાં સાથેજ પાતરાં લઈ એ તથા લીલાં સુકાં બેઉ મરચાંને ઘોષ બધું કોરડું કરી લસણને છોલી એ બધું સાથે બારીક પીસવું. પછી આટાને ચાળી તેમાં નાના બે ચમચા ભરી કકડેલું ઘો મેળવું અને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાનો કાંટાવડો ગુથ દોહવી કેળાંને ચોળી નરમ કરી છોલીને એ બેઉને આટામાં ઘણું બરાબર મેળવ્યા પછી તેમાં બાકીનો બધો સામાન મેળી મોટી કઠાઈ અડધી ભરાય તેટલું

તેમાં બે ભાગ ધી અને એક ભાગ તેલ નાખી ચુલે બળતે ઝુકવું અને માહેર બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે એકેક નાની ચમચી જેટલી વા તેથી પણ જરા ઓછી મેળવણીને ચમચીવડેજ છુટી છુટી કદાઈમા ઝુકવી અને જરાવારમાંજ આંધરાંની માટી ચમચથી ભજ્યાંને ફેરવ ફેરવ કરી મજબૂતા બરાબર લાલ તળાયને કાઢી લઈ એજ રીતે ખીજાં તળવાં. તેલ પસંદ નહી હોય તો અધાં ધીમાંજ તળવાં.

ખીજી રીતે ભજ્યાં બનાવવાં હોય તો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૦૮, કાંદા શેર ૦૮, વાટેલું નીમક તોળો ૧, આડું તથા ધાણાજીરોનો મસાલો દરેક તોળો ૦૮, દલેલી હલદ; મરી તથા સોદાબાઇકાચ દરેક તોળો ૦૮, લસણ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, માટાં લીલાં મરચાં ૪, કોથમીર ઝુડી ૩, ટુદનાનાં પાદડાં ૧૨, તાજું ઇંડું ૧, માટું વસાઇનું પાકું કેળું ૧, ધી અથવા સોજું મીઠું તેલ અપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં સાથે કુમળાં ડાંખળાં પણ લઈ એ તથા મરચાંને ઘાઇને કોરડું કરી આડું, લસણ તથા કાંદાને છાલી એ સંઘળું સાથે પીસવું. ટુદનાનાં પાદડાંને ઘાઇને બારીક કાપવું. ત્યાર બાદ આટાને ચાણી તેમાં ઉપર મુજબ ઇંડું તથા કેળું ભેળીને પછી માહે બધો સામાન બરાબર મેળવી જરા પાણી નાખી મેળવણીને ઘટ કરવી, પતળા કરવી નહી. અને ઉપલીજ રીતે એ મેળવણીનાં ભજ્યાં તળવાં.

ભજ્યાંવાળા બનાવે છે તેવાં ભજ્યાં કરવાં હોય તો ચણાનો આટો રતલ ૦૮, કાંદા રતલ ૦૮, વાટેલું નીમક તોળો ૧૧, આડું તોળો ૦૮, ખાખર કીધેલું જીરું તોળો ૦૮, છુલેલાં મરી; લસણ તથા સોદાબાઇકાચ દરેક તોળો ૦૮, માટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, કોથમીર ઝુડી ૪, સોજું મીઠું તેલ બાટલી ૦૮.

કાંદા, આડું, લસણને હોલવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઈ મરચાં સાથે ઘાઈ એ પાંચે ચીજને બારીક પીસવી અને આટાને કલઈ ભરેલા ખુનચામાં ચાણી તેમાં નીમક નાખી જરા જરા કરી દોઢ પાથેર ઠંડાં પાણીને એમાં બરાબર મેળવી

હાયની હથેલીથી ખુબ મથીને પછી એમાં બધો સામાન તથા સોદા ભેળવો અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તે રીતથી મોટી કઠાઈમાં તેલને કકડાવ્યા પછી બળતું જરા ધીમું કરવું અને મેળવણીમાંથી જરા જરા છુટી છુટી કઠાઈમાં મુકીને પછી ઝારાથી ભજ્યાંને ફેરવ ફેરવ કરી કકડાં લાલ થાયને કાઢી બોયાંમાં મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. ગમે તો છોલેલા પટેલાનાં ઘણાં પતળાં વેફર, વસાઈનાં પાકાં કેળાંની અથવા કેળાં જેટલાં પતળાં બીયાં વગરનાં વેંગણાંની છોલેલી પતળાં કાતરીએ અથવા છોલેલા કાંદા અથવા છોલેલા ચકરકંદની પતળાં કાતરીએને એ મેળવણીમાં બોળાને તેનાં ભજ્યાં તળવાં. પાતરાનાં ભજ્યાં બનાવવાં હોય તો ઉપર લખેલો બીજો કાંઈ પણ સામાન લેવો નહીં પણ અમથા આટામાંજ નીમક નાખી પાણી ભેળા છેલ્લે સોદા મેળવીને પછી માયની ભાજનાં પાદડાં, બોળાઈની ભાજનાં મોટાં પાદડાં, માયાઈના વેળા ઉપર પાદડાં થાય છે તે પાદડાં, ખાવાનાં મોટાં અકેક પાંનના બધે ત્રણ ત્રણ કટકા અથવા પાંનના જેટલાજ સેલેડના કટકા કરવા અને એમાંની જે એક ચીજ હોય તેને ઘાઈ કોરડું કરીને અકેક પાંદડાંને કટકા મેળવણીમાં બોળાને કઠાઈમાંનાં કકડેલાં તેલમાં મુકીને પછી ફેરવ ફેરવ કરી ભજ્યાં પીળા રંગના થાયને કાઢી લઈ એ રીતે બધાં તળાય પછી પાછાં કઠાઈમાં નાખીને લાલ તળવાં. એ પાદડાંના અથવા પાંનની ઉપર મેળવણી ઘણીજ પતળાં લગાડવી. કારણ સોદાને લીધે તળાતાં પછી મેળવણી કુળાને જાદી થાય છે. એ બધાંમાં પાંનનાં તથા સેલેડનાં ભજ્યાં વધારે સારાં લાગે છે. સોદા નહીં હશે તો સેકરીને વાટેલો પાપડખાર પણ ચાલશે.

ભજ્યાં ચણાનાં આટાનાં સાદાં તથા તરકારનાં.

અડધો રતલ સોજ ચણાના આટાને ચાળીને તેમાં બે તોળા ધી, વાટેલું નીમક એક તોળો તથા સોદાબાછકાઈ ના તોળો મેળવી ઠંડાં પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ મસળીને એક મોટાં બોલમાં ચા કલમ ભરેલી તપેલીમાં નાખવો અને તેમાં જરા જરા કરી એક પાંચર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવીને સેજથી ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી જરા નાનાં પાંચ તોળા કાંદાને છોલી બધે કટકા કાપીને પછી તેને

ધણા બારીક સેવ જેવા કાપીને તે તથા આખા ધાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક અડધા તોળો આટાની મેળવણીમાં નાખી બરાબર એકરસ કરવું. ત્યાર બાદ ઉપર ભજ્યાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ મોટી કદાઇમાં સોજી મીઠું તેલ કકડાવ્યા પછી બળતું ધીમું કરી તેમાં એ મેળવણી છુટી છુટી જરા જરા મુકી હેઠેનું પડ ફીકું લાલ થાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને ચમચથી ભજ્યાંને ફેરવ ફેરવ કરવાં અને મજાડનાં લાલ તળાયને ઝારા યા આંધરાંની મોટી ચમચથી કાઢવાં એ ભજ્યાં તરકારીનાં કરવાં હોય તો ઉપર ભજ્યાં ચણાના આટાના પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ પટેટાનાં વેફર, વસંધનાં કેળાંની, વેંગણાંની અથવા ચકરકંદની છોલેલી ઘણી પતળા કાતરીઓ એ સઘળાંમાંથી જે તે એક લેવી અને આએ ભજ્યાંમાં ઉપર લખ્યું છે તેટલાજ સામાનની તેજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને પછી તેલ કકડાવ્યા બાદ મેળવણીમાં એ એકેક કાતરીને બોળાને ઉપર મુજબ એનાં મજાડનાં કરાં લાલ ભજ્યાં તળવાં. કાંદાની કાતરીનાં એ ભજ્યાં કરવાં હોય તો ઉપર પ્રમાણે મેળવણીમાં બધા સામાન નાખ્યા પછુ એમાં કાપેલા કાંદા નાખ્યા નહીં પછુ જરા નાના કાંદાને છાંલી તેની વેફર જેવી ગોળ કાતરીઓ કાપી તેને મેળવણીમાં બોળાને તેનાં ભજ્યાં તળવાં. તેલ પસંદ નહીં હોય તો ઘીમાં ભજ્યાં તળવાં. આએ બેઉ રીતે બનાવેલાં ભજ્યાં મજાડનાં લાગે છે. સોદા નહીં હોય તો તેને બદલે સેકીને વાટેલા પાપડખાર એટલોજ લેવો.

ભજ્યાં ચણાની દાળનાં.

સોજી ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અને તોળેલી રતલ ૧૧, ઘણુંજ બારીક ખમણેલું નાળાયેર તોળા ૭, નીમક તોળા ૧૧, આખું જીરું તથા ધાણા દરેક તોળા ૧, મરચાંની છુટી તોળા ૦૧૧, દલેલી હળદ તોળા ૦૧, સોદાખાઇકાખ અથવા સેકીને બારીક વાટેલા પાપડખાર તોળા ૦૧, સોજી મીઠું તેલ અથવા ઘી અપ મુજબ.

દાળને ચુંદી સોજી ઘોષને પાંચ છ કલાક ઠંડાં પાણીમાં બીનવી રાખ્યા પછી માહેથી બહુ પાણી કાઢી નાખીને

સાફ પાતા ઉપર સેજ જાતી જેવી પીસ્વી, ખારીક કરવી નહી, ધાણા તથા જીરાને ખારીક છુંદવું. પછી પીસેલી દાળમાં બધા સામાન ખરાબર મેળવી નાના ચાર પાંચ ચમચા જેટલું ઠંડું પાણી ભેળી મેળવણીને જરા પોચી કરવી અને આગે વીવોધ વાંનીમાં ભજ્યાં બધી જાતની દાળનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ધી યા મીઠું તેલ કકડાવી તેમાં લખ્યા મુજબ ગમે તેટલાં નાનાં મોટાં ભજ્યાં હથેલીની ઉપર ખડખડાં યાપી અથવા ઝીણી લખોટી જેવાં કરીને તળવાં મુકવાં અને લાલ થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને કલછ ભરેલી ચાળણી યા બોયાંમાં મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. પછી આગે ચોપડીમાં ચટણી કાયમીરની છાપેલી છે તેની સાથે ખાવાં. કાચી કેરી હોય તો તેને છોલી ચણા જેટલા કરેલા કાપી તે શેર ૦ ને બીજા બધા સામાન સાથે દાળમાં ભેળવી.

ખીજ રીતે ચણાની દાળનાં ભજ્યાં કરવા હોય તો ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, દણેલી હળદ; સોજ મરચાંની ભુકી તથા વાટેલું નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દણેલાં મરી; બોખરું કીધેલું જીરું તથા ધાણાજીરાનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોદાબાઈકાખ અથવા સેકીને ખારીક વાટેલો પાપડખાર તોળો ૦, ધી અથવા મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

નાના ચાર ચમચા ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને ટોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનરી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી ખીજું નાના ચાર ચમચા પાણી રેડી ચોળીને બાકી રહેલું ડોહરું કાઢવું. દાળને ઉપર લખ્યા મુજબ ઘોઘને પીસ્યા પછી તેમાં ડોહરું તથા ખીજે સામાન બધો ભેળીને ઉપલીજ રીતે ધી અથવા તેલ કકડાવીને તેમાં ભજ્યાં તળવાં. નીમક આજુ લાગે તો ભજ્યું ચાખી જોઈને ખીજું ટેસ્ટ મુજબ ભલવું.

ભજ્યાં પટેટાનાં.

સારી જાતના સોજ મોટા પટેટા શેર ૧૧, વાટેલું નીમક તોળો ૦૧, ઘડાં ૪, દુધ નોના ચમચા ૨, કાયમીર મુકી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૬, સોદાબાઈકાખ વાલ ૫, એટલે બોચની ભાર ધી ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ કોરડું કરી બેઠને ઘણુંજ ખારીક કાપવું. પટેરાને સોજા ઘોષ જાદી કાતરીએ કાપી નરમ ખારી છાલ છોલીને બરાબર મેરડ કરવા. છડાંને ભાંજ ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દાહરી તેમાં દુધ તથા સોદા બરાબર મેળવીને પછી પટેરા બેલીને માહે કોથમીર, મરચાં તથા નીમક મેળવવું. ત્યાર બાદ એક મોટી કઢાઇમાં પુરવું ધી નાખી ચુલે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી પુમાંડો નીકળેને એકેક ચમચી ભરીને એ મેળવણીને અંદર છુટી છુટી મુકી મજાહનાં કકરાં લાલ ભજ્યાં તળા લાંબુ નીચવીને અથવા વેલાવી સોસ સાથે ખાવાં. મસાલા વગરનાં ભજ્યાં કરવાં હોય તો તેમાં કોથમીર, મરચાં, દુધ તથા સોદા નાખવો નહીં પણ ઉપર લખ્યા મુજબ પટેરાને મેરડ કરવા અને છડાંમાં એક નાનો ચમચો ભરીને કાચું ધી નાખી કાંટાવડે ખુબ ડાહવીને એ તથા નીમકને પટેરામાં મેળવી ઉપલીજ રીતે આએ મેળવણીનાં ભજ્યાં તળવાં, એ બેક રીતે બનાવેલાં ભજ્યાં સારાં ક્ષાત્ર છે.

ભજ્યાં બધી જાતની દાળનાં.

ચણા; વટાણા; લાંગ અથવા મગ એ ચારમાંથી કોષ પણ એક જાતની દાળે ભરેલી ટીપરી ૨ અને તોળેલી રતલ ૧, કાંદા શેર ૧૧, વાટેલું નીમક તોળા ૨ થી ૨૧, સોદાબાઇકાચ અથવા સેકીને ખારીક વાટેલો પાપડખાર તોળા ૦, ધી અથવા સોજું મીઠું તેલ ૫૫ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ભજ્યાં ચણાની દાળનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ દાળને ઘોષને પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી તેમજ પીસવી. કાંદાને છોલીને જરા જાદો જેવો ભુકો કાપવો. પછી સોદા અથવા ખારો જે હોય તેને નીમક સાથે બેળા તેમાં ઠંડું પાણી નાના ચાર ચમચા મેળવીને પછી એ તથા કાંદાને પીસેલી દાળમાં બરાબર મેળવું. પછી મોટી કઢાઇ ધીથી અડધી ભરી ચુલે ધીમે બળતે મેલી કકડીને માહેથી બરાબર પુમાંડો નીકળે તેટલું કકડાવવું. અને તેલ હોય તો આએ ચોપડીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ કકડાવવું. પણ એમ કકડે તેટલાં ભજ્યાં જેટલાં નાનાં મોટાં કરવાં હોય તેટલી મેળવણીને હવેલીની ઉપર મેલીની લીસાં નહીં પણ ખડખડાં જેવાં અને પતળાં ચપટાં ભજ્યાં થાપવાં,

ભદાં થાપવાં નહી. કારણુ ભજ્યાં તળાતાં કુલીને ભદાં થાય છે. ગમે તેો મેળવણીની ઝીણી લખેાટી જેટલી ખડખડી બધી ગોળાઓ બનાવવી. પછી એ ચપટાં અથવા ગોળ ભજ્યાંને આંમે ચોપડીમાં ચણાની દાળતા ભજ્યાં તળવા છાપેલું છે તે રીતે મળાઈનાં લાલ તળીને આંમે ચોપડીમાં ચટણી કોથમીરની છે તેની સાથે ખાવાં. ઉપર લખેલી ખીજ ભતની દાળતાં ભજ્યાં પણ એજ રીતે બનાવવાં. પણ બધામાં ચણાની દાળતાં ભજ્યાં વધારે સારાં લાગે છે.

ભજ્યાં ભુંજેલા ચણાના આટાનાં.

ભુંજેલા ચણાને આટો રતલ ૦ા, કાંદા શેર ૦ા, વાટેલું નીમક તોજો ૧ા, આદુ; મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજનાં પાદડાં; પાર્સીનાં પાદડાં; કોથમીરનાં પાદડાં તથા ડાંખળાં કાઢી નાખેલી સુવાની ભાજ એ દરેક તોજો ૧, લસણ તોજો ૦ા, સોદાખાઈકાખ વાલ પ એટલે એ આની ભાર, મોટાં લીલાં મરચાં ૬, તાજાં છડાં ૩, સોજી રાંધવાનું ઘી ખપ મુજબ.

આદુ લસણને ઊલીને ખારીક છુંદવું અથવા પીસ્તું. કાંદાને ઊલી છુંદનાં પાડીને ઘણીજ ખારીક ભુકો કાપવો. બધાં પાદડાં તથા ભાજને ઘોઘ ચાળણીમાં નાખી મુછી કોરડું કરીને ઘણું ખારીક ભુકા જેવું કાપવું. ઇડાંને ભાંજ ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવાં. કકરા ભુંજેલા તાજા ચણાનાં છલયાં કાઢી નાખી દારીયાને ખલમાં ખારીક છુંદી તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળાને તે આટો અડધા રતલને કલક ભરેલી તપેલીમાં અથવા મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં બધા સામાન ભેળાને ઇડાં મેળવવાં અને નાના ત્રણ ચમચા ઇડાં પાણીમાં સોદા તથા નીમકને બરાબર પીગળાવીને પ. શેરાનાં માપથી ભરેલું દોઢ પાશેર એટલે પોણી પાઈંટ ઇડાં પાણીમાં સોદા નીમકવાળું પાણી ભેળાને પછી જરા જરા કરી એ બધું પાણી આટાની મેળવણીમાં સારીકાની એકરસ કરવું. પછી કલક ભરેલી મોટી કઢાઈમાં પોણા શેરને આસરે ઘી નાખી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવું અને કકડીને માહેથી ઘણું ધુંમાડો નીકળે ત્યારે એક મોટા ચમચામાં મેળવણી ભરવી. પણ તેની હેઠે લાગેલી મેળવણીનાં ટીપાં કઢાઈમાં ટપકીને તે માહે રહેતાં બળે છે અને તેથી બધું ઘી કાળું થાય છે માટે એ ભરેલા ચમચાની હેઠે બીજો

અમચો ફેરવીને વળગેલી મેળવણી કાઢ્યા પછી આસરે એક ચમચી જેટલી મેળવણીને પેલા ખીન્ન ચમચાવડે સેરવીને કઢાઈમાં નાખી એ રીતે છુટાં છુટાં સમાય તેટલાં ભજ્યાં કઢાઈમાંનાં ધીમાં સરખાં મુકવાં અને હેઠેનું પડ લાલ ચાચને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી ખીજી પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી ભજ્યાં કાઢી અંદરનું ધી નીપારીને કલ્લવાળી ચાળણી ચા ભોયાંમાં મુકવાં. કારણ એ ભજ્યાં ધી ઘણું સોસી લેય છે. ભજ્યાં કાઢ્યા પછી કઢાઈમાં કાંઈ કગરસ હોય તે બધી કાઢીને એજ રીતે ખીજી ભજ્યાં ધીમે બળતે તળવાં. પણ ધીમાં સેજખી તેલની ભેળ હોય છે તો ભજ્યાં તળતી વેળા બધું શીણ ચઢીને કઢાઈમાંથી ઉભાઈ જાય છે માટે તેવું ધી લેવું નહી, તેમજ આડધી મેળવણીનાં ભજ્યાં તળાશે તેટલાં ધી કાણું નેવું થશે માટે એટલાં તળીયા પછી કઢાઈમાં બાકી ધી હોય તે બધું કાઢી નાખી કઢાઈને કપડાંથી નુછી સોજી કરીને પછી ખીજી નવું ધી ઉપર મુજબ કકડાવીને બાકીનાં ભજ્યાં તળવાં. એ ભજ્યાં મજાહનાં લાગે છે. ટામોટાંની, કેરીની અથવા ખીજી કોઈપણ ખાદ્ય તીખી ચટણી સાથે ખાવામાં વધારે સારાં લાગે છે. તેલમાં તળેલાં ભજ્યાં પસંદ હોય તો ઘણું સોજી મીઠું તેલ લેવું અને આખી વીવીધ વાંતીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ કઢાઈમાં ધી કકડાવીને પછી ઉપર મુજબ તેમાં ભજ્યાં તળવાં.

ભજ્યાં ભેજાંનાં.

આખી વીવીધ વાંતીમાં કટલેસ ભેજાંના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ભેજાંની જાળા કાઢી ઘોષ કોરડું કરીને ઝીણું કાપી તેમાં ફળેલી હળદ તથા વાટેલું નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ તથા ભાંજીને દોહવેલું અડધું ઇંડું નાખી ચમચા વડે બરાબર મેળવી એકરસ કરી તેમાં જરા ઘઉંના આટો ભેળાને કઠણ કરવું અને એક રૂપિયા જેટલાં મોટાં અને ૦૮ ઇંચ જાદાં ભજ્યાં થાપવાં. પછી કઢાઈમાં પુરતું ધી કકડાવી તેમાં ભજ્યાં મેળી બદામી રંગનાં ફકરાં તળવાં અને ગરમ ગરમ ખાવાં. ગમે તો બે કુડી કાચમીરનાં પાદડાં તથા મોટું લીલું એક મરચું ઘોષ બારીક કાપીને તે પણ મેળવણીમાં ભેળવું.

ભજ્યાં મુથીયાંનાં.

ધરનો દલેલો અથવા મીલનો ખીજ નંબરનો ગગરો ધઉ નો
આટો તથા સોજો ચણુનો જરા ગગરો આટો દરેક તોળા ૭,
કાંદા તોળા ૫, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, ચેળાપત્તી ભાજનાં;
મેથીની ભાજનાં તથા કોથમીરનાં એ દરેક પાદડાં તોળા ૨૫,
વાટેલું નીમક તોળો ૧, આડુ તોળો ૧૦૫, સોદાબાઇકાચ વાલ
૫ એટલે એ આની ભાર; ઓખરૂં કીધેલું ૭૩ તથા ધાણાજીરોનો
મસાલો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલી હળદ; દળેલાં મરી તથા
મરચાંની લુકી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની મોટી છુટી કળી
૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, ધી ખપ મુજબ.

આમલીને કોડીનાં વાસણમાં નાના ત્રણ ચમચા ભરી ઠંડાં
પાણીમાં બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળા બધું ડોહર
કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દઇને તેમાં સોદા તથા નીમક મેળવવું.
આડુ લસણને પાણી વગર અમથુંજ પાતા ઉપર પીસ્વું, ભાજ
તથા કોથમીરનાં પાદડાંને ઘોષ આળણીમાં નાખી પાણી નીકળા
જાયને કપડાંથી નુછી તદ્દન કોરડાં કરી મરચાંને પાણી એમજ ઘોષ
નુંછીને એ બધાને ઝીણું કાપવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને
ખારીક ભુકો કાપવો. એક ઉભા ઘાટની ગંજ્યા તપેલીને પાણીથી
અડધી ભરી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવી. પછી બેઉ આટાને
સોજ કલઘવાળા થાળી અથવા કોડીનાં મોટાં ફલેટદીશમાં આળા
તેમાં હઢી તોળા ધીને બરાબર મેળવીને પછી આમલીનું ડોહરું
તથા ખીજે બધો સામાન સારીકાની મેળવી ઘટે તો ઠંડું પાણી
સેજ નાખીને ઘણું કકણુ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ચુંદવું. પછી
તેનાં સફાઇદાર ચાર ગોળા કરીને પાટીયાં ઉપર મેલી જાદી સોરડીના
જેટલાં જાદાં સરખા ગોળ મુઠીયાં હવેલીથી વણીને તેના પેઠે છેડા
તરફ અણી નીકળેલી હોય તેને માહે સફાઇથી દાખી દઇને ત્યાંથી
અપટાં મુઠાં કરવાં. તેટલાં તપેલીમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને
અદર ઉછેળેને તપેલીના કાંથાની ઉપર મુકાય તેટલી એક ત્રાંખાની
કલઘ ભરેલી સોજ આળણીને જરા ધી ચોપડીને તેમાં છુટાં છુટાં
ગોઠવીને મુઠીયાં મેલી તપેલી ઉપરનું ઢાંકણુ કાઢી નાખીને કાંથા ઉપર
એ આળણી મુકીને તેની ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકી બળતે

રાખવું. બાર મીનીટે સુઠીયાં બકાઈને બરાબર કઢણ થાય પછી કાઢીને પાટીયાંની ઉપર મુકવાં અને તદન ઠંડાં થાયને ચુંથાય નહી તેમ ધારદાર છરીવડે સફાઈથી અકેક સુઠીયાંની પાંચ પાંચ કાતરીએ કાપવી. તે પછી મોટી કઢાઈ ધીથી આડધી ભરી ધીમે બળતે મુકવી અને ધી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને અંદર સમાય તેટલાં પાશે પાશે ભજ્યાં મુકી હેઠેનું પડ શીકું લાલ થાયને ફેરવી નાખી એજ રીતે બીજું પડ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવા, એ ભજ્યાં ગરમ ગરમ ખાવાનાં ઘણાં સાગં લાગે છે.

ભરત વેંગણું.

બીયાં વગરનું કુમળું માટું એક ભરતનું વેંગણું તેનું વજન શેર ૨, સોળું આટું કઢણ દહી શેર ૧૦, કાંદા તથા ધી દરેક રતલ ૦, આડુ તોળો ૧૦, સુકું લસણ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, લીલાં લસણની કુડી ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખોખર કીચેલું જીરું સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર કુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪.

કોથમીર, મરચાં તથા લીલાં લસણને કુમળાં પાદડાં સુધાંજ રાખી બધું ઘોષ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. આડુ લસણને છાલીને છુંદવું. વેંગણુંને છાલી મોટા કટકા કાપી કલકલાળી તપેલીમાં નાખી એક પાશેર પાણી તથા નીમક મેળવી ડાંકીને ઘંગારે મુકવું અને બરાબર નરમ થાયને બધું પાણી મુકાય પછી ઉતારીને અંદર સેજથી ગાંગડો રહે નહી તેમ ઘુટી નાખવું બીજી રીતે વેંગણાંમાં ડીચકાંથી તળીયા સુધી આરપાર નવા ખુતારાની સળીને ઉભી ખોસીને તેને મોટી લોઢીની ઉપર ચુલે મુકી હેઠે ધીમી આંચ રાખી અને વેંગણાંને ફેરવ ફેરવ કરીને બરાબર ભુંજવું અથવા વેંગણાંને ગરમ ભિભટમાં ભુંજવા મુકવું અને ઉપરની છાલ બળી વેંગણું ભુંજાઈને નરમ થાયને કાઢવું. પછી ઠંડું પડેને બેઉ રીતનાં ભુંજેલાં વેંગણાંની છાલ કાઢી નાખી અંદર સેજથી કટકો રહે નહી તેમ ખુબ તરેહ ભચકી નાખવું. પછી ઉપલી ત્રણમાંની જેમી એક રીતથી વેંગણું તૈયાર કીધું હોય તેમાં દહીને બેળવું અને કાંદાને છાલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલકાઈ ભરેલી તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં બદામી રંગનો તળી માહે આડુ લસણ વધારીને તેમાં

અથો મસાણો લાલ કરી દહી ભેળેલું વેંગણું મેલવી નાના ચાર ચમચા પાણી રેડવું, પણ ભુજેલાં વેંગણાંમાં નીમક નહી હોવાથી તે હોય તો પછી ઉપર લખેલું નીમક પણ પાણી સાથે નાખીને ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ધીપર આવેને ઉતારવું. મરજી પડે તો દહીને અગાઉથી વેંગણાંમાં ભેલવું નહી પણ ઉપર મુજબ ભરતને રાંધીને ઉતારતી વેલા માહે દહી મેળીને પછી ચુલેથી ઉતારવું. લીલું લસણ નહી હશે તો ચાલશે. ભરતનાં વેંગણાં નહી હોય તો સાધારણ મોટાં કુમલાં વેંગણાંને ખારી અથવા ભુંજીને તેનું ભરત પણ બની શકે છે. બાફેલાં કરતાં ભુજેલાં વેંગણાંનું ભરત વધારે સારું લાગે છે. કોઈક લોકને ખુખરાયલું ભરત પસંદ હોય છે માટે તેમ કરવું હોય તો ભરતમાં ધી છુટું પડ્યા માટે ત્યારે રોટલીના જરા મોટા કટકાની ઉપર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ધી મેલીને તેને ભરતની ઉપર મુકી ધીની ઉપર ઇંગારનો ગાંગડો મેળીને ઢાંકણ ઢાંકવું. અને રોટલી પરનું ધી બરાબર ખુખરાય ત્યારે ઉંઘાડીને રોટલી કાઢી નાખીને ઉતારવું.

ભરૂચી અકુરો.

સોજી ધી શેર ૧૧, સારી જાતના સોજા પટેલ શેર ૧, કાંદા શેર ૦૧૧, આડુ તોળો ૦૧૧, લસણ તથા દલેલી હલદ દરેક તોળો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૬, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, નીમક અથ મુજબ.

પટેલાને છાલો તેની સેજ જાદી સલી કાપી એ ડુબે તેટલાં ઇંડાં પાણીમાં સપાટ ભરેલા નાનો એક ચમચો નીમક પીગલાવીને તેમાં સલીને અડધો કલાક ભીનવી રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને ખારીક કાપવું. આડુ લસણને છાલીને તેનો ઘણો ખારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છાલી છુંદનાં પાડીને જાદો ભુકો કાપવો. ઇંડાંને ભાંજી તેમાં અડધો તોળો નીમક નાખી ખાવાતા કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવીને પતલાં કરવાં. પછી પટેલાની સલાને અડધો કલાક થાયને સોજી ઘોષને તેમાંનું અધુ પાણી બરાબર કાઢી નાખીને કોરડી કરવી અને એક કલઈ ભરેલી ઘણી મોટી કલાઈમાં અથવા પાટીયામાં અધુ ધી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણી

ધું'માડો નીકળે ત્યારે તેમાં સળી નાખી અતારનવાર અમચથી તળે ઉપર કરવી પણ મળહતી સફેદ જેરી અનેકકરી તળાયને ઉતારીને ઘૂર્ત આંધરાંતી અમચથી બધી કાઢી લઈ તપેલી યા કઢાઈને પાછી ચુલે મુકીને માહે કાંદા નાખી તેને બદામી રંગના તળીને તેમાં આડુ લસણ ભેળા તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને કોથમીર, મરચાં તથા હળદ ભેળા એક મીનીટ તેને તળાને પછી તળેલી રુળા ભળીને પછી એક માણસે પેલાં દાહવેલાં ઇડાંને ઓઠી ધારે કઢાઈમાં રેડવાં અને બીજાં માણસે જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ચારવ્યા કરવું અને અકુરી સેજ કહણ જેવી થઇને ધી છુટું પડેને ઉતારીને કાઢી લેવી, ઘણી કહણ કરવી નહી, તેમ કીધાથી પછી કહણ કટકા જેવી થયાથી સારી લાગતી નથી. જો મસાલા વગરની સાદી અકુરી કરવી હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત કોથમીર, મરચાં તથા હળદ નાખી નહી અને ઉપલીજ રીતે એ સાદી અકુરી બનાવવી, ભરચમાં મોટાં જમણુ હોય ત્યારે એ અકુરી પણ બવાડે છે અને કહે છે કે તેમાં એટલું બધું ધી નાખે છે કે માહેથી ધીના રેળા ઉતરે છે. પણ ઘણું ધી પસંદ નહી હોય તો એકજ શેર ધી લેવું. એ મસાલાની તથા સાદી બેઉ અકુરી ઘણી સારી લાગે છે. પટેટાને બદલે શકરકંદ, રતાળુ કંદ અથવા સુરણની સળીની અકુરી પણ ઉપર મુજબ થાય છે.

ભાખરા.

ઘણા સરસ ભાખરા બનાવવા હોય તો આએ વીવીધ વાંતીમાં વરધવડાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરવો પણ ભાખરાને માટે આટો કહણ બાંધવો અને તેમાં લખ્યા નેટલા વખત સુધી રાખ્યા બાદ જરા સાટો નાખીને એ ઇંચ નેટલું જડું સફાઈથી સરખું વણી નેટલા નાના મોટા ભાખરા બનાવવા હોય તે પ્રમાણે બારીક કીનારીનાં ગ્લાસ યા કપતી કીનારી વડે સરખા ગોળ ભાખરા કાપવા અથવા ચાર ઇંચ વ્યાસના પત્રાના ગોળ દાબડાવડે કાપીને પછી તેના બાહેરના ભાગનું પોણી ઇંચ નેટલું જડું વણું થાય તેમ વચમાંથી સરખું ગોળ બીજાં ગ્લાસ યા પત્રાની દાબડીની કીનારીથી કાપી કાઢવું અને એ કોઈથી રીતે ભાખરા કાપ્યા પછી બાકીનું વધે તેને એકઠું કરી પાછું વણીને તેના ભાખરા કાપવા ત્યાર બાદ મોટી કઢાઈમાં પુરવું

ધી કઠાવીને તેમાં મળાહના કકરા લાલ તળવા. પણ વળાંના ભાખરા કઠાઈમાં વળી જશે માટે તે હોય તો પેણામાં સરખા તળવા. વળાં જેવા ભાખરા કાપવા માટે એવું જેવડા ગાળાનું પત્રાનું બનાવ્યું હોય તો તેથી કાપવાને સવલ પડશે અને તે વડે ભાખરા સરખા કપાશે.

સોજા ભાખરા બનાવવા હોય તો મીલનો પહેલાં નંબરનો બારીક રવો એ ભાગ અને મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો એક ભાગ બેઉ મળી એક રતલને સોજા ખુનચામાં ચાળી માહે નવટાંક ધી તથા તાજાં ચાર ઇંડાંને બગબર મેળવી મેદા ખાંડ અથવા સોજા બારીક શાકરીયા ખાંડ અડધા શર અને વધારે મીઠાં બેઉયે તો નવટાંક ખાંડ વધારે ભેળવી અને નવી બદામની ખીજ એક પાશરને છાલી બદી છુંદીને એ તથા છુંદણું એળચી જયફળ દરેક પાણી તોળો આઠામાં મેળવીને પછી સોજા દહી અથવા સોજા તાડી જરા નાખીને કઠણ આટો બાંધી ગોળો કરીને ઉપર સોજા કપડું અળચું ઢાંકી બે ત્રણ કલાક રાખવું. તે પછી કાઢીને ખાંડ પસરીને એ બાંધેલા આટો બે પાંચે થયેલા લાગે તો તે બરાબર વણીશ નહીં માટે તેમ થયું હોય તો અંદર બીજો એવાજ ઘઉંનો આટો જરા ભેળા કઠણ કરી મસળાને પછી પાટીયાં અથવા સોજા ઉલટા ખુનચા ઉપર જરા સાટો છાંટી બાંધેલા આઠાનો ગોળો કરી જરા સાટામાં રોળાને એની ઉપર વેળણવડે સફાઈથી સરખું ૦૧ ઇંચ જાડું વણી પતળા કીનારીનાં મોટાં ગ્લાસ અથવા નાનાં કપથી ભાખરા કાપી ખુનચામાં છુટા છુટા મુકવા અને બધા થાય પછી સોજા મોટી કઠાઈમાં પુરતું ધી નાખી મધ્યમ બળતે મેલી તે કકડીને માંહેથી ધુન્ધાડો નીકળે ત્યારે બળવું ધીમું કરી નાખીને કઠાઈમાં છુટા છુટા ભાખરા મુકી મળાહના સરખા લાલ તળાને આંધરાંની અમચથી કાઢવા. સસ્તા ભાખરા કરવા હોય તો ઉપર મુજબનોજ બધો સામાન લઈ એમજ તૈયાર કરીને ૦૧ ઇંચ કરતાં જરા પતળું વણીને એના ભાખરા પણ એજ રીતે કાપીને તળવા, પણ એમાં બદામ મુદલ નાખવી નહીં. ખારા ભાખરા કરવા હોય તો તેમાં ઉપર સોજા ભાખરામાં લખ્યા મુજબના તેલજાજ આટા તથા રવામાં પાશર ધી ભેળા તાજાં ચાર ઇંડાં તથા વાટેલું નીમક સવાથી દોઢ તોળો મેળવી દહી, તાડી અથવા દુધથી ઉપલીજ રીતે આટો બાંધીને

ખીળેવા માટે રાખ્યા પછી સસ્તા ભાખરામાં લખ્યા મુજબ વણી ભાખરા કાપીને તેમજ તળવા.

ભાખરા ૨ જ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦૧૧, સોજી બદામની ખીજ શેર ૦૧, છુંદેલી એળચી તોળો ૧, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦૧, સોદાબાઇકાર્બ વાલ ૫ એટલે એઆની ભાર, તાજાં ઇંડાં ૪, સોજો ગોલાબ લીકરગ્લાસ ૧, દુધ; સોજું ઘી તથા સાટા માટે ખીજો આટો ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘાઇ નુછી કોરડી કરીને છુંદવી. પછી આટાને આળી તેમાં નવટાંક ઘી તથા ઇંડાંને બરાબર મેળવ્યા પછી ખીજો સામાન ભેળી દુધ નાખીને કઠણ આટો બાંધી એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ છેલ્લે સોદાને નાના બે ચમચા દુધમાં બરાબર મેળવીને તેને બાંધેલા આટામાં સારીકાની ભેળીને તેના સરખા બે ગોળા કરવા અને તેમાંના એકને પાટીયાં અથવા ટેબલ ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને સેજ પતળો જેવો વણી તેની ઉપર બરાબર ધી ચોપડી તેની ઉપર સાટો છાંટીને ચોવડી ઘડી કરી ખીજ આટાના ગોળાને પણ એજ રીતે વણીને પછી બેઉને અકેકની ઉપર મુકીને વારંવાર ફેરવી તળેતું ઉપર કરતાં રહી એક ઇંચના ત્રીજ ભાગ જેટલું જાડું વણી લીકરગ્લાસની પતળી કીનારીવડે ભાખરા કાપી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે મજાહના શીકા બાલ ભાખરા તળવા. ખારા ભાખરા બનાવવા હોય તો ઉપર બપેલો બધો સામાન લેવો નહીં પણ આટામાં નવટાંક ઘી તથા બારીક વાટેલું નીમક સવાથી દાઢ તોળા સુધી આપણા ટેસ્ટ મુજબ નાખી દુધ અથવા ઇંડાં પાણીથી આટો બાંધી ઉપર મુજબ રાખ્યા બાદ તેમજ છેલ્લે સોદા ભેળી ઉપલીજ રીતે વણીને ભાખરા કાપીને તળવા. એ બેઉ રીતે બનાવેલા ભાખરા તળીયાથી કુળીને બદર ખીસ્કીટ જેવા થાય છે. અને ગરમ ગરમ ખાવામાં સારા લાગે છે.

ભાજી.

ચોલાઇની કમલી ભાજીની નાની કુડી ૧૫, કાંદા શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, છુંદેલું આદુ તથા ખાખર કીધેલું જીરું દરેક તોળો

૦૧, છોલીને છુંદણું લસણ વાલ પ એટલે બેઆની ભાર, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ભાજનાં બધાં પાદડાં કાઢી સોજ ઘોષ બોયાંમાં નાખી પાણી નીકળા જાયને બારીક કાપવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈવાલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળા તેમાં આડુ લસણ વધારીને પછી ભાજ તથા બાફીનો સામાન નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમાં આંચે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચે મેળવવી અને અંદર છુંદણું પાણી સુકાઈને બરાબર તતરેને અડધો પાથેર પાણી રેડવું અને ભાજ ચરી તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવું. ગમે તો ઉપર મુજબ ભાજ નાખ્યા પછી ઢાંકણ પરજ પાણી આપ્યા કરવું, પણ તે માહે નામવું નહીં અને ભાજ ચરી તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવી અથવા ભાજ તથા બીજા સામાનને કાંદાના વધારમાં ભેળાયા પછી એક પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમાં આંચે રાખી ભાજ ચરે અને તતરીને ધીપર આવેને ઉતારી. બધી પચરસી ભાજની પંદર કુડી લઈને તેને ઉપલી ત્રણમાંની ગમે તે એક રૂતથી પકાવવી. પણ સુવાતી ભાજ પસંદ નહીં હોય તો માહે તે નાખવી નહીં. ગમે તો મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજની પંદર કુડી લઈ તેને ચોળાઈની ભાજને બદલે ઉપલીજ રીતે પકાવવી. પણ મેથીની ઝીણાં પાદડાંનીજ ભાજ પકાવવી હોય તો તેને સમારી હેઠેથી જરા મુળીયાં કાપી કાઢી બધાં કુમળાં ડાંખળાં રેલવા દેવાં અને તેને બોયાંમાં નાખી સોજ ઘોષ માહેયા કાંકરી કાઢી નાખીને પછી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ખુબ ચોળી ચોળીને માહેયા પાણી નીકળે તે બધું નીચવીને કાઢી નાખ્યા બાદ ઉપર મુજબ પકાવવી. પણ પકાવતી વેળા એમાં નીમક નાખવું નહીં. મસાડાની ભાજ બનાવવી હોય તો કાંદા આડુના વધારમાં ભાજ ભેળાયા અગાઉ પેહલે દળેતી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા ત્રણ કુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે ચમચાંને ઘોષ બારીક કાપી સાથે જરૂર પણ નાખ્યા પછી જરા તળીને છેલ્લે ભાજ ભેળવી. ભાજ તૈયાર થતા આવે ત્યારે પોણા પાથેર દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડને માહે ભેળી તે બળીને ભાજ ધીપર આવેને ઉતારવી, દુધ નાખેલી ભાજ સારી ઝાગે છે.

ભાજી ૨ જી.

મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજીના મોટા ઝુડા અથવા નાની ઝુડીઓ આવે છે તે ગણત્રીથી લેવી નહીં પણ અટકલે થોડી લઘુ સેજળી ઝાંખળી રાખ્યા વગર તેનાં અમથાંજ બધાં પાદડાં કાઢી તોળીને તે શેર ૦૧ લઘુને સોજાં ઘોવાં. સવા શેર કાંદાને છોલીને તેના પાસા જેટલા કટકા કાપવા. પછી એક કલછ ભરેલા પાટીયામાં ઘણુંજ સોજું મીઠું તેલ નવટાંક નાખીને ચુલે ચુકવું અને તે બરાબર કકડોને તેમાં ભાજીનાં પાદડા, કાંદાના કટકા તથા ઉપસેલી ભરેલી એક અમચી નીમક નાખી અમચી બધું બરાબર ભેળીને ઢાંકણુ ઢાંકી ઘણી ધીમી આંચે અથવા ઇંગારે રાખી વારંવાર ઉંઘાડીને અમચી મેળવ્યા કરવું અને અંદર છુટેલાં પાણીમાં ભાજી તથા કાંદા બેઉને ભાજીને મેળવ્યા કરવું અને બધું તેલ છુટું પડેને ઉતારીને કાંદાના કટકા હોય તેને ભાજી, ભાજી સાથે બરાબર મેળવી નાખવા. બધું તેલ પસંદ નહીં હોય તો અડધું ધી અને અડધું તેલ લેવું અને તેમ પણ ગમે નહીં તો બધું નવટાંક ધી લેવું. ગમે તો એ ભાજીપર ઇંડાં બનાવવાં.

ભાજીમાં બોટી.

ઝીણાં પાંદડાંની મેથીની ભાજીની ઝુડી ૧૪, કાંદા શેર ૧, સોજું કુમળું નરંગું નકી ગોસ્ત રતલ ૦૧, ઘી શેર ૦૧, આદુ તોળો ૦૧, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાનો અમચો ૧, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧.

જીરીથી ઝોખવીને આદુની બધી છાલ કાઢી નાખીને તેને બારીક છુટો કાપવો, ગોસ્તને સાફ કરી ઝીણી સોપારી જેટલી બધી બોટીઓ કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોવી. ભાજીનાં જરા મુળાયાં કાપી કાઢી કુમળાં ઝાંખળાં તથા પાદડાં રાખી તેને બોયામાં નાખી સોજી ઘોષ અંદરની બધી કાંકરી કાઢી નાખીને પછી ઘણીજ બારીક કાપી નીમક નાખી ખુબ ચોળીને પછી બધું પાણી નીચવીને કાઢી નાખી ભાજીનો ગોળો કરવો. પછી કાંદાને છોલી ઘણીજ બારીક સેવ જેવો કાપી ધીમાં અર્ધકચરો ગોલાખી તળવો, સેજ પણ રતાસ પકડવા દેવો નહીં, પછી ઉતારીને માહે આદુ મેળવી બોટી તથા ભાજી ભેળી અડધો શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકવું અને

ઉંગારે રાખી ઢાકણ પર પાછી આપ્યા કરવું, પણ તે અંદર રેડવું નહીં અને ઘોઠી બરાબર ચરીને મળાઈતી નરમ થાય ને ખાંડ નાખી તે ભેળી ધીપર આવેને ઉતારવું. ઘોઠી મરધીનાં નકી માસની ઘોઠી કાપીને તેને પણ ઉપલીજ રીતે પણ ગોસ્તને બદલે પકાવવી.

ભીંગનો પરદો.

આમે વીવીધ વાંનીમાં મસાલો માછલી તળવાનાં ગામડી છાપેલો છે તેમાં આમલી નાખીને બનાવવાનો છે તેવા મસાલો માછલી ભુંજવા આગમય ધણે પુરતો બનાવવો, તેમજ હેઠે લખ્યા પ્રમાણે ભીંગને સમારી નીમક લગાડીને તૈયાર રાખે તેટલાં ગામડી કોલસાના પુરતા ઇંગાર પણ સળગાવીને તૈયાર રાખવા. અને આમે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ઘેવાની રીત છાપેલી છે તેમા લખ્યા મુજબ એક તાજ ભીંગને સમારી તેનું ડોકું કાપીને ફેંકી દઈ માછલીની ઉપરના ભાગની ઉપર કાપ મુકવા નહીં પણ પેટાંની સામી બોરડુ પરથી સરખો ઉભો ચીરવા માડી છેક હેઠે પુછડી સુધી સુકા છમણાની કાની બે ફાડયાંમાં ચીરી એજ માછલી સમારવા તથા ઘેવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ચોખ્ખાનો આટો લગાડી સોજી ઘેષ નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવો. તે પછી માછલીના ચીરેલા ભાગની ઉપર તૈયાર કીધેલા મસાલાનું જીરું પડ ચોપડી પેટાંમાં પણ એ મસાલો પુરતો ભરીને પછી માછલીને એવડી વાળીને એક ફાડયાં પાછાં સાથે જોડી દધને આપે ભીંગ કરવો. પણ ફાડયાં પાછાં છુટાં પડે નહીં તેમજ અંદરનો મસાલો પણ બાહર નીકળી જાય નહીં માટે આખી માછલીની ઉપર દોરો વીટાળા લેવો. ત્યાર બાદ કેળનાં પાદડાંને ગાંડો કાપી કાઢી પાદડાંને ઘેષ નુછીને કોરડું કરવું અને માછલીની પુછડી બાહર ખુલ્લી રહે તેમ આખા ભીંગની ઉપર પાદડાંને સફાઈથી વીટાળાને તેની ઉપર દોરો બાંધવો. પછી ઇંગારને પાંચરીન તેની ઉપર સોજી ઘોઠી ગલેલ મેલીને તેની ઉપર માછલી મુકવી, પણ માછલીને વારંવાર ફેરવવી નહીં, પણ પુછડીની ઉપરથી ચરેલી તપાસ્વી અને એક પડ બરાબર ભુજાયન સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ એમજ ભુજાયને ગલેલ પરથી ઉંચકી દોરો તથા પાદડાં કાઢી નાખી લીધું નીચવીને આવી. એ ભુંજેલા ભીંગને

ભીંગનો પરદા રહે છે. ભટ્ટીમાં ભુંજેલા એ ભીંગ વધારે મળકને થાય છે.

ભીંડા કોળમી નાળીયેરનાં દુધમાં પકાવેલું.

કુમળા ભીંડા શેર ૧, કાટળાં કાઢીને સમારેલી કોળમી તોળલી શેર ૦૧, ધી તથા કાંદા દરેક પાથેર ૧૫, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, જીરું સપાટ ભરેલી ચમચી ૪, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટ્ટી માટી કળા ૧૨, માટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૭, જલદ સરંકા નાનાં ચમચા ૬, સોજું નાળીયેર ૧, નીમક તથા ઘોવા માટે ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

ભીંડાને ઘોષ સોજાં કપડાંયા નુંછી કોરડા કરી પોણીથી એક ધંચ જેટલા કટકા કાપવા. કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે આમલીને અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડાહડે કાઢી લઈ છુંછા ફેંકી દેવા. લસણને છોલવું. જીરુંને ચુંટવું. મરચાંને ઘોષ આખાંજ રાખી છરીથી ઉભાં બે ભાગમાં ચીરવાં. કોળમીને સમારી ઉપલાં વજને લઈ માહે દોરા જેવી કાળી નેસ હોય છે તે કાઢીને નીમક લગાડી વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજા ઘોવી. નાળીયેરને ખમણી જીરું, લસણ તથા હળદ સાથે પાત ઉપર પીસી દુધ કાઢી લઈ છુંછામાં અડધો પાથેર પાણી રેડી પાછું પીસીને બાકીનું દુધ કાઢી લેવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ભુકા જેવા કાપી કઢાઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ધી તથા કોળમીને ચમચથી ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને કોળમી નાની હોય તો તતરેને નાળીયેરનું દુધ રેડી પોણા તોળા નીમક તથા ભીંડાના કટકા મેળવીને ઢાંકવું. પણ જો કોળમી માટી હોય તો અંદર પાણી રેડવું નહી પણ ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી કોળમી જરા નરમ થાય પછી ભીંડાના કટકા ભેળીને દુધ રેડવું. તે પછી થોડી વારે આમલીનું ડાહડે ભેળી બધું બરાબર ચરીને ધીપર આવી સેજ ઢીળું જેવું હોયને ઉતારવું. માહે ચમચ ફેરવતાં ભીંડા ભાગી જશે માટે અવારનવાર તપેલીને બે હાથે ઈંચકી હલાવીને માહેલું તળે ઉપર કરવું. એ વાંતી સારી લાગે છે. કોળમી વગર અમથાજ ભીંડા પકાવવા હોય તો કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦૧, આમલી તોળા ૨, જીરું સપાટ ભરેલી

અમચી ૩, દસેલી ઉળદ સપાટ ભરેલી અમચી ૧, લસણુની કળી ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૬, સરકો નાના અમચા ૨ તથા નાળીયેર પોણું લેવું અને ઉપર પ્રમાણે બધા સામાન તૈયાર કરી કાંદાને ધીમાં શીકો લાલ તળીને પછી ભીંડા ભેળી ઉપલીજ રીને પકાવવું. એ અમચા રાંધેલા ભીંડા પણ સારા લાગે છે,

ભીંડા ખારા તથા મસાલાના.

ખીયાં વગરના કુમળા પણ ભરેલા જદા ભીંડા શેર ૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, નીમક તથા આડુ દરેક તોળો ૦૧, લસણુ લાલ ૫ એટલે બે આપી ભાર.

ભીંડાને સોજા ઘોઘ ઘોતાં કપડાંથી નુછીને કોરડા કરી અકેક ધમ્પના કટકા કાપીને પછી તે દરેક કટકાની ત્રણ ત્રણ કાતરીઆ કાપવી. આડુ લસણુને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં ગોલાથી રંગના તળી માહે આડુ લસણુ વધારીને ઉતારી તેમાં ભીંડા તથા નીમક નાંખી અમચે ખરાખર ભેલીને ધંગારે મુઠ્ઠી ઢાંકણુ ઢાંચી તે પર પાણી રેડવું, પણ અંદર પાણી મુદલ નાખવું નહીં અને અવારનવાર ઉંઘારી ભીંડા લાગે નહીં તેમ માહે સંભાળથી અમચે ફેરવવી અને તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવું. મસાલાના ભીંડા કરવા હોય તો ત્રણ ઝુડી કોથમીરના પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ઘોઘને ખારીક કાપવું, અને એ એક તથા દસેલી ઉળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક અમચીને કાદો તળીને ઉતાર્યા પછી તપેલીમાં ભેળીને પછી નીમક તથા ભીંડા મેળવી ઉપલીજ રીતે પકાવવા. એ બેઉ રીતે પકાવેલા ભીંડા મજાહના થાય છે. એ બેઉ રીતે પકાવેલા ભીંડાની ઉપર ઇડાં કરવાં હોય તો સોસ બનાવવા માટે ખારા રાંધવા હોય તો તેમાં ઉપર લખ્યા કરતાં ધી નવટાંક વધારે લેવું.

ભીંડા તીખા ખાટા.

સોજા કુમળા ભીંડા શેર ૧, ધી શેર ૦૧, આડુ તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, વલાતી સોસ નાના અમચા ૪.

ભીંડાને ઘોષ નુછી કોરડા કરી અકેક ધંચના કટકા કાપવા. આડુને છાલી કુમળી ડાંખળી સાથેજ કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ એ ત્રણુડેને સાથે બારીક પીસવું. પછી કલકલાળી તપેલીમાં ધીને કકડાવી તેમાં દોઢ પાશર પાણી રેડી માહે છુંદેલો મસાલો તથા નીમક બરાબર મેળવી ભીંડા ભેળી ઢાંકીને ધીમી આંચે મેળા અવારનવાર ઉંઘાડી માહે અમચ ફેરવવી અને ભીંડા ચરી તતરીને ધીપર આવેને સોસ મેળવી એ ત્રણુ મીનીટ પછી ઉતારવી. એ ભીંડા સારા લાગે છે.

ભીંડા મસાલાના.

ખીયાં વગરના પણુ જદા મોટા કુમળા ભીંડા શેર ૧, ધી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦૧, નાળયેર તોળા ૨૧૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૧૧૧, ધાણુજરાંને મસાલો ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી અમચી ૧૧૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી અમચી ૧, કોથમીર જુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨.

ભીંડાને ઘોષ નુછી ડીચકાં કાપીને અકેક ધંચના કટકા કાપવા. આમલીને ઘોષને કોડીનાં વાસણમાં નાના દોઢ અમચા ડંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડાહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ એની સાથે નાળીયેર તથા ધાણુજરાંના મસાલાને બારીક પીસીને માહે હળદ મરી ભેળવું. કાંદાને છાલી વધારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલકલાલી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમ નાખી અમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયને ઉતારીને માહેથી કાંદાને કાઢી લઈ તપેલીને પાછી ચુલે મેળા તેમાં બધો પાસેલો મસાલો નાખી તેહનો સોહડમ નીકળે ત્યાં પુધી તળાને ઉતારી પાડી માહે નાનો દોઢ અમચો ભરી પાણી તથા નીમક નાખીને પછી એમાં ભીંડાના કટકાને બરાબર મેળવીને પાછું ચુલે ધણી ધીમી આંચે અથવા પુરતા ધંગારે મેળા ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડવું, પણુ અંદર પાણી મુદલ નાખવું નહી, અવારનવાર ઉંઘાડી ભીંડા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અમચે તળે ઉપર કરવા અને ભીંડા ચરીને નરમ થાય ત્યારે પેલો તળેલો કાંદો ઉપરથી ભભરાવી

ફરવું આમલીનું ડોહરું રેડી ભીંડા ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ચમચે મેળવીને પછી તપેલી ઉંઘાડી રાખી અને ધી છુટું પડેને બરાબર તૈયાર થાયને ઉતારવું. ઘણું ધી પસંદ નહીં હોય તો જરા આછું નાખવું. એ ભીંડા મળતેના લાગે છે.

ભીંડા મસાલાના તથા સાદા ઇડું કીમ લગાડીને

આખા તળેલા.

બાંકા ભીંડા ઘણાખરા અંદરથી કોહેળા નીકળે છે માટે તેવા લેવા નહીં પણ સીધા ઉભા ખીયાં વગરના કુમળા પણ મળતેના જાદા મોટા અડધે શર ભીંડા લેવા અને તેનાં ડીચકાં તથા ઉપરની ટોચ કાઢ્યા વગર આખાજ રાખી સોજાં ઘોષને ઘોઠેળી તપેલીમાં ડંડાં પાણીમાં જરા નીમક પીગળાવીને તેમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવા અને બરાબર જોશ આવી માહે પાણી ઉછળે અને ભીંડા સેજ નરમ જેવા થાયને ઉતારી છુટું આંધરાંની મોટી ચમચવડે પાણી-માંથી કાઢી લેવા. તે પછી આસે વીવીધ વાંનીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામડી છપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ભીંડા માટે જોધે તેટલા સામાનનો પુરતો મસાલો બનાવીને ભીંડાની ઉપર તેવું સેજ જાડું જેવું પડ બધે એક સરખું ચોપડીને પછી પાંઉનાં કીમને દેખલ યા પાટીયાંની ઉપર પાંચરીને તેની ઉપર અંકેક ભીંડા મુકી હથેલીવડે હલકે હાથે તેમાં રોળાને બરાબર કીમ વળગાવવું ત્યાર બાદ બે ઇંડાંને ભાંજી તેમાં ચાર ચમડી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવીને પછી અડધો તોળો ચોખાના આટામાં એ ઇંડાંને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવવું. પછી પેણા યા લોઢીપર ચોડું ધી નાખી ધીમે બળતે બરાબર કકડાવ્યા પછી ભીંડાને ઇંડાંમાં બરાબર ઘોળાને અંદર મેળા બળતું કાઢી નાખીને ઇંગારે રાખી બધેથી એક સરખા લાલ તળવા. સાદા ભીંડા તળવા હોય તો ઉપર મુજબ ભીંડાને બાંધીને કાઢ્યા પછી એજ રીતે આટા તથા નીમક સાથે દોહવેલાં ઇંડાંને આંગળાં વડે ભીંડાની ઉપર બધે એક સરખું ચોપડીને કીમમાં રોળાને પછી ઇડું લગાડ્યા વગર કકડાવેલાં ધીમા અમથા એમજ તળવા. એ એક રીતે તળેલા ભીંડા સારા લાગે છે.

ભુજેલી કલેજી.

અકરાંની વચલાં કદની કલેજી ૧, આડુ 'તોળો' ૦ા, લસણુ વાલ ૫ ઝેટલે એ આની ભાર, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ધાણાજીરાંના મસાલા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી ઉળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘાઘ નીચવી કોરડું કરીને ઘણું ખારીક કાપવું. આડુ લસણુને છોલીને છુંદવું. કલેજીને સાફ કરી તેના ઝેકથી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી ઘાઘ સોજી કરીને કોરડી કરવી. પછી નીમક તથા બધા મસાલા સાથે કોથમીર મરચાં ભેળા તેમાં કલેજીના કટકાને સારીકાની સંડોવીને એથી ત્રણ કલાક આથી રાખ્યા પછી આમ્મે વીવીધ વાંતીમાં કઠાખ ગોસ્તના ભુજેલા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ કલેજીના કટકાને સોજી સીક અથવા સોટામાં ખોસીને તેજ રીતે ભુજવી.

ભુજેલી કોળમી.

મળહની તાજી સોજી મોટી કોળમી ખમ જોગી લેવી, પણ તેને સમારવી નહી, કોટલાં સાથે આખીજ રાખવી. પછી ગામડી કોલસાના અથવા બાવલનાં લાકડાંના ઇંચારને સરખા પાંચરીને તેની ઉપર બધી કોળમીને પાથે પાથે મુકવી. હેકેનું ૫૩ ભુજેલે કોટળાંની ઉપર બધાં કાળાં ડાળયાં ૫૩ ત્યારે ચમડીથી બધી કોળમીને હંચડીને ફેરવીને મુકવી અને ખીજી ૫૩ ઝેમજ ભુજાયને ઝેક કોળમીને છોલી કોટલાં કાઢીને ચાખી જેવા અને બરાબર ચરી હોય તો બધી કાઢવી, પણ કાચી જેવી લાગે તો વધુ વખત ઇંચાર ઉપર રાખવી અને બરાબર ચરીને નરમ થાયને કાઢી છોલીને કોટલાં કાઢી નાખી વેલાતી સોસ, લીંબુનો રસ અથવા જલદ સરકો એ ત્રણમાંના કોઈ પણ ઝેક ખટાસ, ચઢાવેલી રાઘ તથા વાટેલાં નીમક સાથે ગરમ ગરમ ખાવી.

ભુજેલી બદામ તથા પસ્તાં.

નીમકમાં જરા પાણી રેડી પીગળાવીને તેનું ઘાડું પાણી કરી તેમાં સોજી છોટ્યા વગરની બદામની આખી ખીજ અથવા બાંજેલાં

પક્તાને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી માહેથી કાઢી કોરકું કરીને સાફ કોરડાં ફીકરાંને ઇંગારે મેળી તેની ઉપર એ એમાંનું જે એક હોય તે નાખી તવાથાવડે ફેરવ ફેરવ કરવું, તેથી બધેથી એક સરખું ભુંજશે. પછી મળહનું કકરું થાયને કાઢવું.

ભુંજેલો શકરકંદ.

મળહનેા સોજે લાલ છાલનો જદા શકરકંદ લેવા અને આએ વીવીધ વાંનીમાં પટેા ભુંજેલા છાપેલા છે તેમાં લખેલી રીતે એ શકરકંદને તેમજ મળહનેા ભુંજવા.

ભુંજેલાં ઇડાં પાઉં.

તદનજ તાજાં ઇડાં ૪, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર (ચીજ) ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૪ થી ૬, ચાર દાઢીયાંવાળાં પેટીનાં સફેદ પાંઉની ચડધી ઇંચ જદી કાતરીઓ ૪, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, સાચું કઠણ માખણ ખપ મુજબ.

પાઉંની કાતરીઓના ઉપસેલા ભાગ તરફનેા કઠણ પોપડો કાપી કાઢવા, પણ બધા ગર બાહેર નીકળી પડે તેટલા બધા કાપી નાખવા નહી. પછી તેનાં એક પડની ઉપર માખણનું જુદું પડ ચોપડીને તેની ઉપર પનીર ભભરાવવું. તે પછી ઇડાંને ભાંજ સફેદીને ઝાડી રકાખીમાં જુદી કાઢવી અને દાળને ભાગે નહી તેમ બધીને જુદી જુદી ઝીણી રકાખીઓમાં મુકી સફેદીમાં નીમક નાંખી ખાવાના કાંટાથી ઘણા કઠણ કફ ચઢાવીને તેના ચાર ભાગ કરી પાંઉની કાતરીના માખણ લગાડેલાં પડની ઉપર છરીવડે સફાઈથી સરખી ચોપડવી. પછી સેજથી ઢલતી નહી. પણ તદનજ સપાટ તળીયાંની પત્રાંની ઝાડી રકાખીને જરા માખણ લગાડી તેમાં એ ચાર કાતરીઓનું એકત્રું થાય તેમ સેજ છુટી છુટી ગોઠવીને મુકીને પછી તેની વચે વચમાં એકેક દાળ મેળી વગર થોભવે તુર્તજ મધ્યમ ભઠી અથવા તંદુરમાં મુકવું અને દાળ તથા સફેદી બંધાઈને બરાબર કઠણ ભુંજાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું. આખી દાળ મુકવાને બદલે ગમે તો કફ ચઢાવેલી સફેદીમાં દાળને બરાબર ભેળવી, પણ તેથી સફેદી પોચી થઈ જાય છે માટે પાછો બરાબર કફ ચઢાવીને પછી એને ઉપર મુજબની પણ પાંચ કાતરીઓની ઉપર બરાબર ચોપડીને

ભુજબુ. ભક્ષી યા તંદુરમાં ભુજવાને નહીં અને તો પછી ઉપર મુજબની રકાખીમાં અથવા તદનજ સપાટ તળાયાંની યોટી સાફ લોઢીને જરા માખણુ યા ધી લગાડીને તેમાં ઉપર મુજબની તૈયાર કીધેલી કાતરીઓ સરખી ગોઠીને મુકવી અને કાતરીઓની ઉપર વળગે નહીં તેમજ વળા વધારે દુર પણ રેહ નહીં તેવી એક કલઘ ભરેલી યોટી તદન છાલકી લંગડીની અંદરની બોરડુપર તળાયાંમાં સેજ ધી ચોપડીને પછી રકાખી યા લોઢીને ચોટા ચુલા ઉપર સરખી મેળી હેઠે ચુલામાં ઇંગાર રાખવા અને પાંઉની ઉપર લંગડીને ઉલટી ઢાંકીને તેની ઉપર લોઢાંનું વળું મુકી તેની અંદર છુટા છુટા ઇંગાર મેળવા. પછી પાંઉનું ૫૩ બરાબર ભુજાય અને સફેદી કકરી જેવી પણ સફેદજ રેહને લંગડીને કાઢી નાખવી અને પાંઉનું હેઠેનું ૫૩ મળહનું કકરું લાલ થાયને કાઢવું. લંગડી નહીં હોય તો પછી કલઘ ભરેલી ત્રાંખાની બારીક આંધરાંની ચાળણી ઢાંકી ઇંગારની ઉપર વળગેલી રાખ પપોડીને કાઢી નાખ્યા પછી તેની ઉપર ચાળણી ઉલટી મુકીને પણ મળહનું ભુજાય છે. એ પાંઉનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે. સીક માણસને માટે પતીર નાખ્યા વગર બનાવવું. પણ તેમાં નીમક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી લેવું.

ભુજેલાં મસાલાનાં વેંગણાં.

ભરતનાં વેંગણાં આવે છે તેવું જરાખી બીધાં વગરનું કુમળું પણ હુંમકા ધાટનું મળહનું જાડું એક વેંગણું જેનું વજન થેર ૧ થી ૧૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧, નીમક તોળો ૦૧, આખું જીરું; ધાણાજીરાંનો મસાલો; દલેલી હળદ; મરી તથા આડુ દરેક તોળો ૦૧, લસણુ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, કોથમીર મુડી ૩, ચોટાં લીલાં મરચાં ૨, ધી ૫૫ મુજબ.

બનતાં સુધી વેંગણું સામસામી બે બોરડુપરથી અપડું હોય તેવું લેવું. કારણુ ગોળ હશે તો તે ગલેલ ઉપર બેસ્ટું રહેશે નહીં પણ ઢાંકીયાથી તે આડું થઇ જશે. આમે લખ્યા મુજબનાં વેંગણાંનું ડીચકું કાપી કાઢી છાલ સાથેજ રાખીને બે એક સરખા ફાડ્યાંમાં ઉભું કાપી છાલવળો ભાગ ઉપર રહે તેમ ઠંડાં પાણીમાં ભીનમણું. ત્યાર બાદ કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોવું. અને આડુ લસણુને છાલી એ બધાં સાથે આમલીને

પાતા ઉપર બારીક પીસી તેમાં બાકીનો બધો સામાન બેળીને પછી વેંગણાંને પાણીમાંથી કાઢી તેના કાપેલા ભાગની ઉપર છરી વડે આસરે ૦૧ ઇંચ છુટા અને એટલાજ ઉંડા બધા આડા ઉભા કાપ પાડીને પછી મસાલાના બે ભાગ કરી તેની ઉપર છરીવડે સંક્રાપ્તથી સરખો ચોપડીને તેની ઉપર છરીથીજ જરા ધી ચોપડવું. પછી સાફ ગલેલને કાલસાને ઇંગારે મેળી તેની ઉપર વેંગણાંના છાલવાળો ભાગ લાગે અને મસાલો લગાડેલું પડ ઉપર રહે તેમ સરખાં ગોઠવીને મુકવાં અને તેની ઉપર ઢાંકાય તેટલાં ત્રાંબાનાં કલકલ ભરેલાં ઢાંકણું નજરા ધી ચોપડીને તે વેંગણાંની ઉપર ઢાંકીને પછી તેની ઉપર ઇંગાર મેળવા અને મસાલો ઢાંકણું વેંગળી જાય નહીં માટે થોડે થોડે વખતે ઉંઘાડીને તપાસ્તાં રહી વેંગણાંની ઉપર સેજ ધી ચોપડ્યા કરવું, પણ રહેથી છાલ ડાળે નહીં તેની સંભાળ રાખવી અને વેંગણું ચરીને બરાબર નરમ થાયને કાઢીને છાલમાંનો બધો ગર મસાલો સાથે ખાવો. એનો ટેસ્ટ મજાહનો લાગે છે.

ભેજાં ખારાં તથા મસાલાનાં.

બકરાનાં તાજાં સોજાં બે ભેજાં લેવાં અને આએ વીવીધ વાંતીમાં ફટલેસ ભેજાંનામાં લખ્યા મુજબ ભેજાંની જાળી કાઢી સાફ કરી તેમજ બારીને આખાંજ ગાખ્યા અને ગમે તો નાના કટકા કાપવા. પછી અડધો શેર કાંદાને છોલી વધારના કાપે તેમ બારીક સેવ જેવા કાપી સાફ કલકલવાળા તપેલીમાં પાથેર ધીમાં લાલ તળી છુંદેલું આદુ લસણ બેઉ મળા તોળો ૦૧ ને વધારી તેમાં ભેજાં નાખી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ચમચે મેળવી અડધો પાથેર પાણી રેડી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમાં આંચે રાખી પાણી મુકાય અને ધીપર આવેને ઉતારવું. મસાલાનાં ભેજાં કરવાં હોય તો ત્રણ ઝુડી કાચમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને થોડા બારીક કાપી અથવા લાકડાંની ખલમાં છુદીને તે તથા દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને ઉપર મુજબ ઘ્રેદિ તજા આદુ લસણ વધારયા પછી તેમાં બેળા સેજ તળીને પછી ભેજાં નાખીને પકાવવાં.

ભેળં ભાણમાં.

આમે વીવીધ વાંનીમાં ભાણ પહેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની મેથાની મોટા અથવા ઝીણાં પાદડાંની દસ કુડી ભાણ લેવી અને તેજ પ્રમાણે કાપી ઝીણાં પાદડાંની હોય તો નીમક નાખી ચોળા નીચરીને પાણી કાઢી નાખ્યા પછી ઉપર ભેળં ખારા તથા મસાલાનામાં લખેલી રીતે કાંદા તળી માહે આડુ લસણુ વધારયા પછી મસાલો મેળવીને કાપેલી ભાણ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા એક પાથર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને ભાણ ચરે અને અંદર જરા પાણી રહે ત્યારે એજ ભેળં ખારાં તથા મસાલાનાંમાં લખ્યા મુજબનાં આખાં ભેળં અથવા કાપેલા કટકાને ભાણમાં નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે મેળવીને ધુંગારે રાખવું અને તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવું.

ભેળં ભુંજેલાં.

અકરાંનાં સોજાં તાજાં ભેળં ૨, કાંદા ચેર ૦૧, ધી ચેર ૦૧, આડુ તોળો ૦૧ તથા લસણુ વાલ ૫ પેકે હોલીને છુંદેણું, પેલાતી સોસ અથવા જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ગરમ મસાલો વાલ ૫ એટલે એઆની ભાર, તાજું ઘૂંડું ૧, કોથમીર કુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩ તથા ચોડી સેલરી, પાસ્તર્લિ તથા કુદનાનાં પાદડાં ૧૦ એ પાંચે ચીજને ઘોષને ખારીક કાપેલું.

આમે વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ ભેળંના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ભેળંને સાફ કરી ખાણીને દસ કટકા કરવા. પછી કાંદાને છોલી ખારીક લુકા જેવા કાપી ધીમાં તળા માહે આડુ લસણુ વધારી નીમક તથા અધા કાપેલો સામાન ભેળા અડધા પાથર પાણી રેડી માહે ભેળંના કટકા નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને પાણી સુકાઈને ધીપર આવેને ઉતારી ઠંડું પડેને ધડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ઢોલવી સફેદીને કઢણુ કદ ચઢાવી એ તથા ખાણી રહેલા સામાન અંદર ભેળા એ અધું કીનારી સુધી ભરાય તેટલાં નાનાં દીશ યા કલક ભરેલી ત્રાંખાની નાની લંગડીમાં ભરી ઢાંકીને હેકે ઉપર ધુંગાર

રાખીને મળાઉં લાલ ભુંજવું. એ વાંનીનો સ્વાદ ઘણો સારો થાય છે.

મકરૂન ચોકોલેટનાં.

દલેલી ખાંડ રતલ ૦૧, તાજાં ૧ ઇંડાંની સફેદી, લાંબા કટકાની ચોકોલેટ આવે છે તે ૧ કટકાનો આરીક ભુકો, સરકો ચમચી ૧.

સફેદીમાં ખાંડને સારીકાની મેળવીને પછી બાફીનો સામાન ભેળી ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર અડેક ચમચી મેળવણીને છુટી છુટી મુકી મધ્યમ ભટ્ટીમાં ભુંજવાં.

મકરૂન ચોકોલેટનાં ૨ જાં.

વેનીલાની મીઠી ચોકોલેટ તથા સોજી બદામની ખીજ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ૪ ઇંડાંની સફેદી, સોજી માખણ તથા ફાડચાં માટે ખીજ બદામની ખીજ અથવા સોજાં પસ્તાંનાં ફાડચાં ખપ મુજબ.

અડધો રતલ બદામને આપ્પે વીવીધ વાંનીનાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારે બી છોતવાની પીતમાં લખવા મુજબ ઘોલી ઘોષી નુછીને ઘણો બાફો ભુકો ખાવો. ચોકોલેટનો ભુકો કરવો અને સફેદીને કક ચઢવી બદામ તથા ચોકોલેટ ભેળીને તેમાં ખપતી ખપતી સફેદી મેળવાત મેળવણીને સેજ કકણુ જેવી કરવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર જરા છેટે છેટે નાનાં ખાટાં લીંચુ જેટલી મેળવણી મુકી તે દરેકની ઉપર બદામ અથવા પસ્તાંનું છાલેલું અડેક ફાડચું મુકીને મધ્યમ ભટ્ટીમાં બરાબર ભુંજવાં.

મકરૂન નાળીયેરનાં.

ઝીણા દાંતાંની ખમણીથી ખમણેલું આરીક સફેદ નાળીયેર રતલ ૧, દલેલી ખાંડ રતલ ૦૧, તાજાં ૪ ઇંડાંની સફેદી, માખણ ખપ મુજબ.

સફેદીને કકણુ કક ચઢાવવો અને ખાંડમાં નાળીયેર મેળવીને એને સફેદીમાં ભેળી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર છેટે છેટે અડેક માટે ચમચો ભરીને મેળવણી મુકી મધ્યમ ભટ્ટીમાં યા તંદુરમાં બદામી રંગનાં ભુંજવાં.

મકરૂન પસ્તાનાં,

દલેલી અથવા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી આળેલી આરીક ખાંડ રતલ ૦૧, અદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૧૭, કયુરેસો અથવા ઝૂંડી નાના અમચા ૩, તાજાં છડાંની સફેદી ખપ મુજબ.

અદામ, પસ્તાં તથા આરોળી હોલવાની રીત આમે વૌવીધ વાંતોમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ અદામ તથા પસ્તાંને હોલી તેમાં જરા જરા છડાંની સફેદી નાખીને ઘણુંજ આરીક છુંદવું. પણ વળી સફેદી વધારે ઘણી નાખીને પતણું કરવું નહી, કહણજ રાખવું. ત્યાર બાદ એમાં કયુરેસો યા ઝૂંડી નાખી સારીકાની મેળવી મોટી લખોટી જેટલા બોલ બનાવી તેને દાખીને જરા ચપરા કરી ભુંજવાનાં સફેદ કાગળની ઉપર છેટે છેટે મુકી ઠંડી ભટ્ટી યા તંદુરમાં મેલી કહણ થાયને કાઢવું અને નરમ બશને પાણી લગાડીને કાગળની પછવાડે ફેરવવું, તેથી મકરૂન નીકળી આવશે. દારૂને બદલે એ અમચી વેંતીલા અસેન્સ નાખ્યાથી મકરૂન વધારે સારાં થાય છે. એ મકરૂન ઘણાં સારાં લાગે છે.

મકરૂન પાઉન્ડેડ.

સોજ નવી અદામની ખીજ તથા આરીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં છડાં ૨૦ ની સફેદી, ખીજ આરીક દલેલી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ ખપ મુજબ.

અદામ, પસ્તાં તથા આરોળી હોલવાની રીત આમે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ અદામને હોલી ઘોષ નુછીને તદનજ કોરડી કરી ઘણાજ સાફ કોરડા પાતા ઉપર કાંઈ પણ નાખ્યા વગર અમચીજ ઘણી આરીક મેસ જેની પીસવી. છડાંની સફેદીને ઘણા કહણ કફ ચઢાવેલો. પછી પેલી ૦૧ રતલ ખાંડમાં એક છડાંનાં જેટલી કફ ચઢાવેલી સફેદી નાખી સોજાં કોડીનાં બોલમાં ઘુંટવા માડી જરા ઘુંટાયને માહે લીંબુના રસનાં પાંચ સાત ટીપાં નાખીને પંદરેક મીનીટ ઘુંટ્યા પછી અદામ ભેળા ખીજ કફ ચઢાવેલી સફેદી જરા નાખી ખીજ પાંચ મીનીટ ઘુંટ્યા પછી બાકીની બધી સફેદી નાખી હાય વડે મેળવી નાખવી અને કોરાં બદાં સફેદ

કાગળની ઉપર એ મેળવણીનાં છ થી સાત મકરૂન ધણાં છુટાં છુટાં મુકીને તેની ઉપર બીજી દલેલી ખાંડ ચાળણીથી પુરતી છાંડીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવાં. તંદુરમાં ભુંજવાથી બીગડી જશે માટે ભઠ્ઠીમાંજ ભુંજવાં.

મકરૂન બદામનાં.

દલેલી અથવા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક ખાંડ તોળા ૧૫, સોજ નવી બદામની બીજ રતલ ૦૧, તાજાં ૪ ઇંડાંની સફેદી, ઘણું સોજે ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર તથા માખણ અપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘોઘ નુછીને કોરડી કરી જરા ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર નાખી સોજ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી અથવા ખલમાં છુંદવી. સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવે. પછી બદામ સાથે ખાંડ મેળવી તેમાં અપતી અપતી સફેદી નાખીને મેળવણી બરાબર કઠણ કરવી. ત્યાર બાદ વેફર પેપરને માખણ લગાડી મકરૂન મોટાં કરવાં હોય તો વધારે એને ઝીણાં કરવાં હોય તો એકેક ચમચી જેટલી મેળવણીને કાગળની ઉપર છેટે છેટે મુકી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં શીકા લાલ રંગનાં ભુંજવાં. બીજી રીતે મકરૂનને બનાવવાં હોય તો બદામને છોલી તડકે સુકવીને પછી ખાંડની સાથે પીસી અથવા છુંદીને ઉપર મુજબ સફેદી ભેળાને એજ રીતે એનાં મકરૂન બનાવવાં. પછુ એમાં પાંચ તોળા ખાંડ વધારે લેવી.

મકરૂન બદામના ૨ જાં.

દલેલી યા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજ નવી બદામની બીજ રતલ ૦૧, સોજ માખણ તોળા ૫, તાજાં ૨ ઇંડાંની સફેદી, ઘણું સોજે ગોલાબ અપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘોઘ નુછીને કોરડી કરી સેજ ગોલાબમાં સોજ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી યા ખલમાં બારીક છુંદવી. સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં ખાંડ તથા માખણ મેળવી છેલ્લે બદામને માહે બરાબર ભેળા વેફર પેપર ઉપર છેટે છેટે એકેક નાના ચમચા જેટલી મેળવણી મુકી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં. થાળીમાં ભુંજવાં હોય તો મેળ કાગળ કાપીને થાળીમાં મુકી તેની ઉપર

મેળવણી મેલી ઉપર ખીજ થાળી ચપટ ઢાંકી મોઢા ચુલા ઉપર મેલી હેઠે છુટા છુટા થોડા ઇંગાર મુકી થાળીની ઉપર સેજ વધારે મેલીને શીકા લાલ રંગનાં ભુંજવાં.

ખીજ રીતે મકરૂન બનાવવાં હોય તો બદામની ખીજ એક શરને ઉપર મુજબ છોલી પીસીને તેમાં દલેલી યા ખારીક છુંદલી ખાંડ એક શર ભેળી તાજાં ચાર ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી મેળવણી કઠણ થાય તેટલીજ અપતી અપતી મેળવવી અને કોરાં કાગળની ઉપર એકેક ચમચી મેળવણીને છેટે છેટે મુકી ઉપર મુજબ થાળીમાં શીકાં લાલ ભુંજવાં.

મકરૂન સ્લાઇસડ,

ધણીજ ખારીક દલેલી ખાંડ રતલ ૨, સોજ નવી બદામની ખીજ શર ૦૫, તાજાં ૫ ઇંડાંની સફેદી, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચે ૧.

બદામને છોલી ઘોઈ ગુછીને કોરડી કીધા પછી ખારીક સ્લાઇસડ કાપવી. પછી સફેદીને છરીથી કપાય તેટલો બધો કઠણ કફ ચઢાવીને તેમાંથી બે લાગ સફેદીમાં ખાંડને ખુબ મેળવી બાંધેલા કઠણ મોઢા જેવું કરવું. જેમ કરતાં કદાચ ઘટે તો પેલી એક લાગ જેટલી ગુદી રાખેલી સફેદીમાંથી અપતી અપતી લેવી, વધારે લઇને મેળવણી સેજખી નરમ કરવી નહીં અને છેલ્લે માહે લીંબુનો રસ તથા બદામની સ્લાઇસ ભેળી ભુંજવાનાં જદાં કોરાં કાગળ ઉપર છેટે છેટે એ મેળવણી નાનાં સપરચન જેટલી મુકીને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં અથવા તંદુરને ગરમ કરીને પછી હેઠે ઉવરથી બળવું તેમજ બધા ઇંગાર સહ કાઢી નાખીને પછી તે તંદુરમાં મકરૂન ભુંજવાં. એ મકરૂન સેજ પણ લાલ કરવાં નહીં, મળઈના સફેદ કકરાં રાખવાં.

મકાઈ સાથે ગ્રીનપીજ

પાંચ કુમળા સાધારણ કદના મકાઈના દાણા તથા એ દાણાના વજન જેટલા કુમળા પણ મોઢા ગ્રીનપીસના દાણા, સોજું બેંસનું કુધ શર ૦૫, કાંદા શર ૦૫, દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦૫.

કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી થીમાં લાલ તળી તેમાં
બધો સામાન ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે મુકવું અને બધું બરાબર
ચમકેને ધીપર આવેને ઉતારવું. ગમે તો ભંસનાં દુધને બદલે
એક સોજાં માટાં નાળાયેરનું બે પાથેર દુધ કાઢીને તે લેવું.

મગની દાળની કચોરી.

મીઠાનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજ
નવી મગની દાળ રતલ ૦૮, એળચી; તંજ; ઘાણા; મરી; જીરું તથા
બાદીયાંનં દરેક વાલ ૫ એકલે બેઆની ભાર, મરચાંની લુટી તથા
લવંગ બેઉ મળા વાલ ૫, ખાટાં લીંચુ ૨, નીમક તથા ધી
બપ મુજબ.

કલઘવાળી યાળીમાં આટાને ચાળી તેમાં હઠી તોળા ધી તથા
વાટેલું નીમક આડે તોળો ભેળી ઠંડાં પાણીથી કઠણ બાંધીને
સારીકાની ચુંદવા. બધા મસાલાને મણોજ બારીક છુંદીને
તેમાં મરચાંની લુટી ભેળવી. એક ગ્લાસમાં લીંચુનો રસ
કાઢવા. દાળને ચુંદી સોજા ધાઇને પૂરતાં ઠંડાં પાણીમાં
ત્રણ કલાક ભીતવી રાખ્યા પછી બધું પાણી કાઢી નાખી કોરડી
કરીને સાફ સુકા પાતા ઉપર પાણી વગર એમજ ઘણી બારીક મેસ
જેવી પીસવી. પછી કલઘવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં પાંચ તોળા
ધી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને બરાબર કકડેને તેમાં પીસેલી
દાળ નાખી કલઘવાળી ચગચથા ફેરવ ફેરવ કરી માહે સેજથી
ગાંગડો રાખવો નહી અને મળતહતી ઘેરા બદામી રંગતી પોચી જેવી
થાયને માહે લીંચુનો રસ ભેળી તે બળે પછી ઉતારીને રકબીમાં
કાઢી લઇ તેમાં વાટેલું નીમક ૦૮ તોળો ને પાંચ વાલ નાખી છુંદેલા
મસાલાના ચાર ભાગ કરી તેમાંના ત્રણ ભાગને દાળમાં મેળવીને
ચાળી જેવી અને ઘટે તો ખીજે મસાલો તથા નીમક નાખવું.
તે પછી બાંધેલા આટાના પંદર ગોળા કરી દાળના મણ પંદર
ભાગ કરવા અને બાંધી મુકેલો આટો ખડખડડો થઇ જાય છે
માટે બનાવતી વેળા ગોળાને પાછો બરાબર મસળીને પછી પાછા
સફાઈદાર ગોળા કરીને તેની ઘણી પતળા પુરીના જેવું બધેથી એક
સરખું ઘણું પતળું કાઢીયાં જેવું બનાવીને તેની અંદર દાળનો
એક ભાગ મુરી કી મારીપરનો આટો જરા ઉપર લાગીને પછી તે

વળગીને સરખું બંધ થાય તેવી રીતે ઘણી સકામથી બેમાલુમ બીડીને બંધ કરી ફાટકુટ કે કચ્છલી નાખી નાખી, ફાગણ ફાટકુટ હથે તો તળતી વેળા ત્યાંથી ફાટી જાયે જગા માટે જાટ જણાય નહી તેમ બરાબર ચપટાવીને મેળવવું. તે પછી સેડ દાખીને બટર, ખીસ્કીટ જેવી કચોરી કરી એ રીતે બધી કચોરી બનાવીને એકઠી કાધા પછી એક મોટી કઢાઈ ધીથી પોણી ભરી મેટે બળતે નહી. પણ સેજ ધીમે બળતે ચુલે મુકવી અને ધી રકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સમાય તેટલી કચોરી જરા છુટી છુટી મુકી હેંબું પડ શીકા લાલ રંગનું તળાયને આંધરાંની સમયથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુંજ થાયને કાઢી લેવી. એ કચોરી સારી લાગે છે.

મતન ચૌપ ઝાંથ.

કોઈ વખત નાનાં દોઢ બે વરસનાં બચ્ચાંને મતન ચૌપ ઝાંથ આપવા મોટા ડોક્ટરો ફરમાવે છે તે ઝાંથ આખો રીતે બનાવવો. પાંચ્છીના એક ઈંચ જેટલા કટકા સથે વળગેલા મજાહના ફરમે બકરાના ચૌપ લેવા અને તેની ઉપર વળગેલી ચરબી, ચામડાં, છીછરાં, નેસ બધું બરાબર કાઢી નાખીને સોજા કડી બધા ચૌપ એકઠાજ વળગેલા રાખીને તે અડધો રતલ લેવા અને તેને મુદલ ઘેવા નહી. પણ એમજ રાખવા. પછી ચુલાની બાહેરની ખાલી જગ્યા ઉપર રાખ પાંચરીને તેની ઉપર ગામઠી કોલસાના સળગાવેલા ઇંગાર પુરતા મુકવા અને એક સોજા ગલેલ અથવા મોટા ચીમટાને તેની ઉપર મેરી તેપર ચૌપના આખોજ કટકો મુકી વળગી જાય નહી માટે તેને અવારનવાર તેની જગ્યા ઉપરથી જરા ખસેડવો, તેમજ પડ પણ ફેરવ્યા કરવું અને બેઠે પડ મજાહનાં ઘણાજ ઘેરા લાલ રંગનાં લુંજાયને કાઢી લઈ સાદા ઢીમડાં ઉપર હાડકાં સુધાંજ બધું બારીક ખીમા જેવું છુંદવું. પછી તદનજ કલકવાળી તપેલીમાં હઠી પાથરે ઠાંડાં પાણીમા ભેળીં બે અમટી નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકી અવારનવાર ઉંધાડી સોજા સમયથી ભાંજ્યા કરવું અને એક પાથર અથવા તે કરતાં સેજ એછા ઝાંથ થાયને ઘોતાં સફેદ કપડાંથી ગાળીને પાવો.

મદીરા સેન્ડવીચીસ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, છુંદેલી ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, યેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંથુનું એસેન્સ ચમચી ૦૧, દુધ પાથર ૦૧, લગાડવાનું માખણ તથા રાજબેરી જામ અથ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાબે નહીં તેમ સેકીને સુકો કરવો. પછી ખાંડને માખણ સાથે મેળવી નરમ કરી તેમાં અકેક કરી બધાં ઇંડાં ભેળા દુધ નાખી જરા જરા કરી બધો આટો મેળવીને પછી બાકીનો સામાન ભેળવો. પછી એ ઇંચ ઉભી કીનારીના પત્રાના ગોળ ઘબડાએને પુરવું માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણાં ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને કાઢ્યા પછી ગરમ કીધેલી ધારદાર છરીવડે સેન્ડવીચીજીને વચમાંથી સરખા એ ભાગમાં ચીરીને તેમાંના એકની ઉપર પુરતી જામ ચોપડીન તેની ઉપર પાછો પેલા બીજો કટકો સુકી થેલ ભાગને સાથે વળગાવવા.

મરીન્સ.

સોણું તાજું દુધ શેર ૦૧, પદરખાંનાનું તાજું ખમીર ભરેલું પાથર ૧, સોણું માખણ તોળા ૫, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા બીજું દુધ અથ મુજબ.

અડધા શેર દુધને ગરમ કરવું અને આટાને ચાળી ડાબે નહીં તેમ સેકીને સુકો કરી ખમીર સાથે દુધ ભેળાને તેમાં ઘટે તેટલો આટો નાખી પોણા બાંધી કપડું ઢાંકીને ખમીર સઢવા માટે સુલા આગલ મુકવું. પછી માખણમાં પેલાં બીજાં દુધમાંથી જરા દુધ તથા આટો ભેળી ખમીર ચઢેલી મેળવણીમાં ભેળાને મજાઉનું કઠણ કરી માહે નીમક નાખી આસરે એ ઇંચ જાદાં અને છ ઇંચ વ્યાસનાં ગોળ ચપટાં પોણીના ઘાટનાં મરીન્સ બનાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર જરા છુટાં છુટાં સુકી બીજાં એ કલાક ગરમ જગ્યામાં રાખ્યા બાદ મધ્યમ નહીં પણ સેજ ગરમ ભઠ્ઠીમાં વીસથી ત્રીસ મીનીટ ભુંજવાં.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત.

ઝાડી મરઘી હોય તેને પ્રથમ મુડીમાંથી કાપવી. પછી એક ઉંડી તપેલીમાં પાણી ભરી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે ખુબ તરેહ કકડીને માટે ઉછળે ત્યારે ઉતારીને કાપેલી મરઘીને તેમાં બરાબર આપી બોળાને પછી તેનાં પીછાં કાઢી બેવાં અને નીકળે કે તુર્તજ મરઘીને પાણીમાંથી કાઢી લેવી અને ખીજી મરઘીએ પણ હોય તે તે અકેકને એજ રીતે પાણીમાં બોળા કાઢ્યા પછી તેનાં બધાં પીછાં કાઢવાં. જેમ કરતાં કોઈ ભાગપરનાં પીછાં નીકળે નહીં તો પછી તેટલા ભાગને પાણીમાં પાછો બોળાને પછી બરાબર સાફ કરવી. જે નખવાળા ચાલતા પગ પણ મરઘી સાથે પકવવાના હોય તો મરઘીને સમારતી વખતેજ તેની ખાલ કાઢી નાખી નખ કાપીને કાઢી નાખવાં. અને મરઘીનાં પીછાં કાઢ્યા પછી ચામડીની ઉપર રૂવાં હોય છે તે બધાં નીકળે તેટલાં કાઢવાં પણ એમ નહીં નીકળે અને ઉપર રહી જાય તો પછી નીમકનું ઘાડું પાણી બનાવીને તેને મરઘીની ચામડાની ઉપર લગાડી ચામડી નીકળી જાય નહીં તેમ ધસ્તું, તેથી બધાં રૂવાં નીકળીને ચામડી સાફ થઈ જશે. પછી ઠંડાં પાણીથી ઘોષ નાખી ચાલતા પગને સાંધામાંથી કાપીને છુટા કરવા અને પછી માસવાળા બેહ આખા પગ, બેહ પાંખ, સીડું, નરડી, મુડી, સરીયાતું, ઠાડું એમ બધા ભાગને ચુંચાય નહીં તેમ સાંધામાંથી હાડકાં સરખાં કાપીને છુટાં પાછી આખાં સીનાના ઉભા બે કટકા કાપવા અને પેટાંમાંથી બધું નીકળે તેમાંથી ટેટાને કાઢી છરીથી ઉભા ચીરી એક તરફથી વળગેલો રાખી બેની અંદરની બોરડુપર વળગેલી પતળી પીળી ચામડી કાઢી નાખીને સોજે ધોવા. કલેજની સાથે ઝીણી કોથળી જેવા ઘણા ધેરા લીલા રંગનો પીત્તો વળગેલો રહે છે તે કુટી જઈને કલેજને લાગે તો તેથી તે કડવી થાય છે તેટલા માટે તને સલાખથી આપો કાઢી નાખવો. સરીયાતામાં વળગેલાં ફેફસાં કાઢી નાખવાં. ઠાંઠાના છેક છેડેના પુછડીવાળા ભાગની ઉપર હમેશ જરા કાંટા જેવું હોય છે. અને તેની હેઠે ગાંઠ જેવું રહે છે તેટલોજ ભાગ કાપીને કાઢી નાખવો. મુડીની ઉપરનું ચામડું તથા ડાબા કાઢી નાખવા. તે પછી એ બધા કાપેલા કટકાને ઠંડાં પાણીથી સોજ ઘોષને પકાવવા. હાફકાઉલને માટે પાણીમાં કકરા

પડીને ઉછળે તેટલું બધું કકડાવવું નહી. કારણ તેવાં પાણીમાં એને યોગ્યથાથી ચામડી નીકળી જશે, માટે પાણી કકડીને અંદરથી ધણે ધુંમાંડો બરાબર નીકળે ત્યારે ઉતારીને તેમાં મરઘીને યોગ્ય કાઢીને ઉપર સુજળ સમારી સાફ કરીને તેમજ કટકા કાપવા. છેક નાનાં ચીકન માટે હાફકાઉલનાં જેવુંજ પાણી કકડાવવું અને ઉતાર્યા પછી તપેલીનું ઢાંકણ ઉંધાડી નાખવું અને અંદરની વરાળ ઉડી જાય પછી માહે એકેક પીલાંને યોગ્યને તુર્તજ કાઢી લઇ ઉપલીજ રીતે પણ ચામડી નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી સમારીને સાફ કરવાં. પણ મરઘીની માફક એના બધા કટકા છુટા કાપ્યાથી પકાવવામાં તે અટવડ જાય છે, માટે પહેલે સીનાં આગલથી ઉભું ચીરીને અંદરથી બધું કાઢી લઇને પછી ઢાંકાં તરફના ભાગને થથુ એમજ ઉભા સીધા કાપીને બે ફાડયાં છુટાં કરી ગમે તો તે આખાંજ રાખ્યાં અથવા એકેક ફાડયાંના આડા બંને કટકા કાપવા. રોસ્ત કરવા માટે મોટી મરઘી અથવા હાફકાઉલને ઉપર લખ્યા સુજળ કાપી સમારીને સાફ કરવી અને તેની સુડી તથા ચાલતા પગને કાપીને છુટા પાડવા. પછી પછવાડેથી સીનાં અને ઢાંકાંની વચમાં આડો દોઢથી બે ધંચ જેટલો કાપ પાડવો અને તે ચીરછંને વધારે ફાટે નહી તેમ સંભાળથી અંદરનું બધું કાઢી નાખીને પછી માહેથી બરાબર ઘોઇ સાફ કરીને જેમ લખ્યું હોય તેમ એને પકાવવું.

બટકને કાપીને સેજથી વખત રહેવા દેવું નહી. કારણ તેમ રાખ્યાથી તેનાં પીછાં ચામડીની અંદર બેસી જઇને બરાબર નીકળતાં નથી. માટે મોટું બટક પકાવવું હોય તો તેને સાફ ઉપર મોટી મરઘી સમારવા માટે પાણી કકડાવવા લખ્યું છે તેવુંજ પાણી મોટાં બટક સાફ કકડાવી તે તૈયાર થાય ત્યારેજ બટકને કાપીને પછી પાણીને ઉતારીને તુર્ત તેમાં ઉપર સુજળ બટકને યોગ્યને સમારવું. નાના બટક માટે હાફકાઉલના જેવું પાણી કકડાવવું. પછી સાફ કાપેલા બટકની ચામડીની ઉપર ઝીણાં પીછાં રૂવાં કાંઇ રહેલું હોય તેન કાઢીને બરાબર સાફ કરવા માટે તેની ઉપર જરા સરકો ચોપડીને પછી સાફ કાપ્યાથી ચામડી મજબૂતી સોજી થશે. તે પછી બટકની સુડી તથા પંજવાળા ચાલતા પગ કાપીને કાઢી નાખ્યા, તે પકાવવામાં લેવું નહી અને ઉપર મરઘીના કટકા કાપવા અથવા આખું રોસ્ત

કરવા માટે પેટું ચીરીને સાફ કરવા લખ્યું છે તેમ તેને કચીને પકાવવું.

કચુતર હોય તો તેને મરઘાની કાની કાપીને ઐની સુકી ફેંકી દેવી પણ ઐને મરઘીનીજ કાની ગરમ પાણીમાં બોળીને પીછાં કાઢવાં નહી, કારણ ઐની ચામડીની ઉપર બારીક રૂવાં મળ્યાં હોય છે તે પાણીમાં ભીનાયા પછી તે કાઢવાને ઘણી મહેનત પડે છે, માટે ઐની સુકી કાપીને નાખી દીધા પછી ઐમ સુકુંજ રાખીને બધાં સુકાં પીછાં હાથવડે ટુપીને કાઢવાથી પેલાં બધાં રૂવાં પણ તેની સાથેજ નીકળી જાય છે અને તે પછીનાં ઘોડાં બાકી રહેલાં રૂવાં હાથવડે કાઢવાને મહેનત પડતી નથી અને ચામડી જલદી સોજી સફાઈદાર થઇ જાય છે. તે પછી ઐને જેમ કાપવું હોય તેમ કાપીને પછી સોજી દેવું.

મરઘી દુધમાં પકાવેલી.

તફ નહી પણ મળાઈની કુતળી ફરવે મરઘી અથવા ઐક માટું ભરેલું હાફશાઉલ લેવું અને છેક ઝીણું ચીકન આપે છે તેની અને હાફશાઉલ ઐ બેની વચ્ચેમાંનાં માટાં પીલાં હોય તો તે બે લેવાં. પછી ઉપર મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે ઐ ત્રણમાંનું જે હોય તેને કાપીને બરાબર સાફ કીધા પછી પછવાડેનો ભાગ જરા ચીરી પેટાંમાંનું બધું કાઢીને અંદરથી સોજી દોષ મરઘી અથવા હાફશાઉલ હોય તો તેનાં ઉભાં સરખાં બે ફાડ્યાં કાપવાં પણ પીલાં હોય તો તે બેઉને આખાંજ રાખ્યાં અને જે હોય તેને ઘોતાં કપડાંથી નુછીને કોરડું કરવું. તે પછી આડું હઢી તોળા તથા અડધા તોળા લસણને છેલી બેઉને પીસી અથવા છુંદીને તેમાં દોઢ તોળા નીમક બેળીને મરઘીની બધી બોરડુપર લગાડવું અને પીલાં હોય તો તેની અંદર પણ લગાડવું અને મોટી સુપ્પલેટમાં ચુકી ત્રણથી સાડા ત્રણ કલાક આથી રાખ્યા પછી કાઢીને ઉપર આડું લસણ વળગેલું હોય તે બધું કાઢી નાખવું અને મરઘીનાં ઐ ફાડ્યાં અથવા પીલાં પાંચ પાંચે સુકાય તેટલા કદધ ભરેલા પાટીયામાં અડધા શર ધીને ધીએ બળતે કકડાવી તેમાં મરઘીનાં ફાડ્યાં અથવા પીલાંને બધેથી ઐક સરખાં લાક તળીને તેમાં લેસનું સોજી તાજું સવાચર દુધ રેડી

ઢાંકણ ઢાંકી ગામઢી કોલસાના ઢાંગાર ઉપર મેલવુ અને ફાડયાં હોય તો ઢાંકણપર પાણી રેડવું પણ પીલાં હોય તો ઉપર પણ પાણી રેડવું નહીં અને પાણી બળે તેમ ઉપર બીજી રેડયા કરવું પણ તપેલીમાં સેજખી પાણી રેડવું નહીં અને હેઠેનું પડ ચરને ફેરવી નાખીને પછી ઢાંકણપર પાણી આપવું નહીં અને ફાડયાં યા પીલાં ચરીને તદન નરમ થાય અને દુધની ઝેલી મજાહની દુધપાક જેવી ધાડી થાયને ઉતારી મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ઉપરથી ભભરાવીને કાઢવી. એ પકવાંન થોડો વખત રાખ્યા પછી પાકું ગરમ કરીને ખાવું હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં ઝેલી જરા ઢીળી રાખી ગરમ કરવી વખત બરાબર કરવી. તીખાસ ખસંદ હોય તો મરધીનું પડ ફેરવ્યા પછી જરાવારે મોઢાં લીલાં મરયાં પાંચને ઘોઢને માહે આખાંજ નાખવાં.

મરધીના કીમ ચાપ.

આએ વીવીધ વાંતામાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક મરધીને કાપી સતારીને કટકા કાપી સોજી ઘેલી અને તેનાં બેડે સીના તથા બેઉ પગના કટકા લેવા અને એક તપેલીમાં સવા ચેર જેટલું પાણી રેડી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી માહે એ મરધીના કટકા મેટી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને કટકા ચરવા આગમચ અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો બીજી સોજી ગરમ પાણી માહે થોડું રેડી બરાબર નરમ થાયને ઉતારી અંદર સુપ હોય તેમાંથી અમચા કટકા કાઢી લેવા અને જરા ડંડા થાયને તેનાં આમડાં તથા હાડકાં કાઢી નાખી તરી માસના ઢીમડાં ઉપર ઘણા બારીક ખીમો છુદેલો અને પેલા માંસમાંથી કાઢેલાં હાડકાંના બેડે છડાપરનાં મુડાં છરાવડે સરખાં ભાંજીને કાઢી નાખવાં. ત્યાર બાદ એ ચાપ મસાલાના કરવા હોય તો થોડાં સેલરી પાસ્તર્જી તથા કોથમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરયાંને ઘોઢ કોરડું કરી બારીક કાપીને મરધીના છુદેલા ખીમામાં થોડું ભેળા ટેસ્ટ મુજબ જરા વાટેલું નીમક મેળવવું, પણ મસાલા વગરના અમચાજ ચાપ કરવા હોય તો ખીમામાં ટેસ્ટ મુજબ અમચું નીમક જરા ભેળવું. પછી એ એમાંથી જે એક રીતનો ખીમા હોય તેના મોઢાં ખાટાં લીધુ કરતાં

પણુ જરા મોટા લાંબ ગોળ ગોળા કરવા અને તાજાં ઇડાને લાંબુ
ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને પછી ખીમાના
ગોળાપર આંગળાંથી ચોપડીને પછી સાફ પાટીયાંની ઉપર પાંઉનું
કમ્પેસ એટલે કીમ નાખી તેમાં પેહલે એ ગોળાઓને રાણીને પછી
ફેરવી ફેરવીને હલકે હાથે સરખા દાખી બેઉ પડે પુરવું કીમ
વળગાવ્યા પછી છરીનાં પાંતાવડે ખાવાના પાંતના ઘાટના સફાઈદાર
અડધી ઇંચ જદા ચોપ બનવવા અને પેલા લાંબુ નાખેલાં લાંબાં
હાડકાંને દરેક ચોપની અણી તરફના ભાગની અંદર થોડો ભાગ
સરખું ખોસી બાહેર બે ઇંચ જેટલું હાડકું અમથુંજ રાખવું.
ત્યાર બાદ એક સાફ લોઢીને ચુલા ઉપર ઇંગારે મેલી તેની ઉપર
સોજી ચરખી જરા નાખવી અને તે બરાબર કકડેને તેમાં ચોપ
મુકી તે તળેલા નહી પણ છુંનેલા હોય તેવા મુકા અને ચોપનાં
બેઉ પડને મજાહના ઘેરા લાલ રંગના કકરાં તળવાં. ચરખી નહી
હોય તો સેજ ધીમાં ઉપરીજ રીતે તળવા. પણ ધી યા ચરખી
વધારે નાખવું નહી. એ ચોપ વેલાતી સોસ સાથે ખાવા.

મરચાંનું પાણી.

એના કહે છે કે લીલાં મરચાં ખાધાથી અવગુણ થાય છે.
તેટલા માટે થોડાં લીલાં મરચાં લઈ તેને ઘોષ કોરડાં કરીને તેની
બારીક કાતરોઆ કાપવી અથવા છુંદવાં અને સોજાં કોડીનાં
વાસણમાં નાખી તે કુપે તેટલું કકડવું પાણી તેની ઉપર નાખીને
ઢકી રાખી થોડે થોડે વારે ઉંઘાડીને અંદર ચમચો ફેરવવો અને
ઠંડું થાયને સોજાં કપડાંથી ગાળીને મરચાંને બદલે એ પાણી
વાપરવું, તેથી અવગુણ થશે નહી.

મલબેરી વૉટર.

એક રતલ સોજાં મોટાં પાકાં શહેંતુરને સોજાં ઘોષ કીમકાં
કાઢી કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં મોટા દાણાની સોજી શાકરીયા
ખાંડ અડધો શેર નાખી સારીકાની ભચડીને માહે મેળવી કકડાવી
ગાળીને ઠંડું પડેલું પાણી તેની ઉપર અડધો શેર રેડવું. પછી
ખાંડ બરાબર પીગળેને સોજી ચાળણીમાંથી બધું પાણી ગાળી
લઈ છુંછો કાઢી નાખવો. એ પાણી તાવનાં દર્દીને પાવામાં આવે
છે અને તેથી ઠંડક પડે છે.

મલાઈ.

તદનજ ચોખ્ખું સોણું તાળું દુધ પાંચ છ શેર લેવું અને એ દુધથી બે ભાગ ભરાય અને એક ભાગ જેટલું ખાલી રહે તેટલા કલક ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં રેડી બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉગારી ગામઠી કોલસાના ઇંગાર ઉપર તપેલાંને ચુલે ઉંઘાડું મુકવું. પણ હેઠે ઘણા ઇંગાર હશે તો દુધમાં પાછો ભેશ આવતાં ઉપર બંધાયેલા મલાઈનો પોપડો ફાટી જશે, તેટલા માટે તેમ થાય નહીં તેટલા ચોડાજ ઇંગાર રાખવા. પછી દુધની ઉપર મલાઈનો મળાડનો જાદો પોપડો બંધાયને બારીક આંતરાંની ચમચવડે બધી મલાઈ ઉપરથી કાઢી લેવી અને એ રીતે જમાં સુધી દુધની ઉપર સફેદ મલાઈ થાય ત્યાં સુધી ચાર પાંચ વખત મલાઈનો પોપડો કાઢવો. પણ પછી છેક છેલ્લે મલાઈનો પોપડો કાઢી લેવો નહીં. પણ મલાઈ સાથેજ તપેલાંને ઉતરી દુધ ઠંડું થાય ત્યાં સુધી તપેલું ઉંઘાડુંજ રાખવું અને તે પછી ઉપરની મલાઈ કાઢવી. બધી મલાઈ કાઢી લીધા પછી જે દુધ બાકી રહે તેનું દહીં કર્કર, દુધપાક અથવા માવો બનાવવો. એક પાશર ચા અડધા શેર દુધની મલાઈ કરવી હોય તો દુધને એક કકરો પાડીને પછી સેજ ઇંગાર ઉપર ઉંઘાડું મુકી ઉપર મુજબ મલાઈ કાઢવી. એકજ વખતમાં બધી મલાઈ નીકળશે કરી મલાઈ કાઢ્યા વગર ઘણો વખત દુધને એમજ મુકી રાખ્યાથી હેઠેનું દુધ બધું બળી જઈને માવો થશે માટે એમાં મલાઈ બંધાય તે કાઢ્યા કરવી અને હેઠે છુટા છુટા ઇંગાર મુકતાં રહેવું.

મલીદો કેસર્યા.

સોણ પણ લાલ મેદા ખાંડ શેર ૨૫, આએ વીવીધ વાંતીમાં ધરનો દહેસા ધઉંનો આટો; મેદા તથા રવો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો આટો તથા સોણું ધી દરેક રતલ ૧, નથી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પેસ્ટાં દરેક રતલ ૦, એળચી તોળો ૧૧, બચકળ તોળો ૦૧૧, સોણ ખરી કેસર તોળો ૦૧, ઘણો સોળે ગ્રાલાખ (દેન્ટરસ્પુત) નાના ચમચા ૮, તાળું ઇંડાં ૨૦, સોણું ભેંસનું દુધ શેર ૦૧.

એળચીના દાણા તથા જાયફળને છુંદવું. બદામ પસ્તાને છાલી સ્લાઇસ કાપી ઘોઈ નુછી કોરડી કરવી. સાફ ઠીકરાંને ઇંગારે મેલી તેની ઉપર કેસર નાખી કોરાં કાગળના કટકાને કુચો કરી તે વડે ફેરવ્યા કરવી અને સેકધને કકરી થાયને પીતળની સાફ ખલમાં બટા વડે બણી બાવીક વાટીને બધા ગોલાખ સાથે કાડીનાં કપમાં બરાબર મેળવીને ઠાંકવી. પછી એક સોજ થાળીમાં આટો નાખી તેમાં બા રતલ જેટલું ધી બરાબર ભેળી રાખવું અને બાફીતાં બધાં બીને છાલછી મોટી કઢાઇમાં ચુલે ધીમે બળતે મુકી તે બરાબર કકડેને આંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે માહે બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરવી અને બદામી રંગની કકરી થાયને કઢાઇને ઉતારીને માહેથી વુત્ બધી બદામને ચમચથી કાઢી લઇને કઢાઇને પાછી ચુલે મુકી ધી કકડેને પસ્તાંની સ્લાઇસ નાખી બદામની કાનીજ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. પછી પેલા ધી ભેળેલા આટામાં ખપવું ખપવું ઘટે તેટલુંજ કુધ ભેળી મસળીયા વગર એમજ આટો બાંધીને તેના સફાઇદાર આઠ ગોળા કરી હથેલીની ઉપર તેની પોણી ઇંચ જાડી સરખી રોટલી બીજા હાથ વડે થાપવી અને કઢાઇને પાછી ચુલે ધીમે બળતે મુકી ધી કકડીને ધુંમાડો નીકળેને માહે છુટી છુટી સમાય તેટલી રોટલી મુકી એક પડ રીકું લાલ થાયને ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું ૫૭ એમજ તળાયને કાઢીને ગરમ હોય તેટલાંજ ભાંજ આટા જેવા છુટો કરશે. ત્યાર બાદ કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં આંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને તેમાં રોટલીનો ભુકો બધા નાખી ચમચથી ઘણા બરાબર ભેળાને પછી રોટલી તળતાં વધેલું બધું ધી એમાં મેળવવું. તે પછી બધાં ઇડાંને ભાંજ ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તદન પતળાં કરીને એમાં ગોલાખ સાયની બધી કેસરને બરાબર મેળવવી અને તપેલીમાંનો શીરો ઠંડો થાયને તેમાં એ ઇડાંને ચમચથી સારીકાની મેળવી એકસ કરીને ચુલે પુરતા ઇંગાર ઉપર તપેલી મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને હેઠે કે બોરડુંપર વળગીને ગાંગડા થવા દેવા નહી. અને મલીદો સેજ કઠણ જેવો થાયને ઉતારી ઉપર બધી એળચી જાયફળ લભરાવી તળેલી બદામ પસ્તાના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંથી બે ભાગને ઉપર લભરાવી મલીદામાં મેળવીને કાઢ્યા. પછી બાકી રહેલી એક ભાગ બદામ પસ્તાને

મલીદાની ઉપર લભરાવવી. આમ્મિ મલીદો મળહોનો ઇડાંપાકના
નેવો થાય છે.

મલીદો ધણી સરસ.

સોજી મીઠામરુ ધી રતલ ૧૧૧, સોજી મેદા ખાંડ રતલ ૧,
મીલનો પહેલાં નંખરનો ઘઉંનો સોજો ઝીણો રવો તથા ઓરેંજના
વેલાતી સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કટકા દરેક રતલ ૦૧૧, મીલનો
પહેલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો; નવી બદામની ખીજ; ભાંજેલાં નવાં
પસ્તાં તથા સોજી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ
તોજો ૧, છુદેલી એળચી; જયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોજો ૦૧,
તાજાં ઇડાં ૨૨, સોજી તાજી દુધ શેર ૧, વેનીલા એસેન્સ નાના
અમચા ૩, ગેલામરુ એસેન્સ અમચી ૨.

દરાખને સાફ કરી ઘોઘ નુછીને કોરડી કરવી. બદામ પસ્તાંને
છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોઘને કોરડી કરવી. આટા તથા રવાને
આળા બેઉને ભેળી તેમાં એક પાથેર ધી મેળવી દુધ નાખીને
મસળાયા વગર આટો બાંધી તેના આઠ ભાગ કરીને તેની ઉથેલીની
ઉપરજ પોણી ઇંચ જેટલી જલ રોટલી યાપવી. પછી મોટી કદામમાં
બધું ધી કકડાવી તેમાં રોટલીને શીકી બદામી રંગની તળા કાઢી
ગરમ હોય તેટલાંજ ભાંજીને આટા નેવો ભુકો કરવો. પછી એજ
ધીમાં બદામ, પસ્તાં તથા દરાખને જીડું જીડું તળવું. ખાંડને સોજી
તપેલીમાં દોઢ પાથેર પાણી સાથે ચુલે મલી ખાંડ પીગલે અને એક
જેથ આવેને ઉતારી તદન કલ્લપવાળા તપેલીમાં ગાળીને શીરાને તદન
કંડો થવા દેવો. ત્યાર બાદ નેવો તળેલાં ધીમાં રોટલીના ભુકાને
ધીમે બળતે લાલ તળા તે ડાઝે નહી તેની સંભાળ રાખી ઉતારીને
ગુતંજ શીરામાં ભેળા દેવો. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી
દાળીને ખુબ દોઢવી સફેદીને કઠણ કફ અઢવી શીરા સાથના રોટલીના
ભુકામાં મેળવી કૅરવેસીદ નાંખી ઇંગારે સુકી ફેરવ ફેરવ કરી જરા
વારે મુરખ્યાના કટકા નાખવા અને મલીદા જેવું કઠણ થાયને ઉતારી
બાકીનો બધો સામાન માહે બરાબર મેળવવો, ગમે તો બધો
ઓરેંજનો મુરખ્યો લેવો નહી પણ ક્રીસ્ટોલાઈજ્ડ કુટના અથવા
ચીનાઈ અથવાના મુરખ્યાના કટકા અડધો ભાગ લેવો. એ મલીદો
ધણી સરસ થાય છે.

મલીદો દુધમાં.

મેળ વગરનું સોજું તાજું દુધ શેર ૨૦, સોજું ધી તથા સોજી મેદાખાંડ દરેક શેર ૧૦, ધરનો દળેલો ઘઉંનો મેદા તથા ઝીણો રવો દરેક રતલ ૦૦, નવી બદામની બીજ રતલ ૦, ચીનાઈ ખરી શાકરના ઝીણા કટકા શેર ૦, એળચી તોળો ૧૦, જાયફળ તોળો ૦૦, તાજાં ઇંડાં ૧૨, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૬.

એળચી જાયફળને ખારીક છુંદવું. આગે વીવીધ વાંતોમાં બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી સ્લાઈસ કાપી વોષ કપડાંથી નુછીને કોરડી કરવી. મેદા તથા રવાને કલ્લવાળા ખુનચામાં ચાળા તેમાં એક પાથેર ધી ભેળી પાણી નાખીને શુંદયા વગર એમજ આટો બાંધીને જાદી જાદી રેટલીઓ વણી ઠીકરાંપર ભુંજીને ગરમ હોય તેટલાંજ બધી ભાંજી હથેલીથી બધું બરાબર ચોળીને જાદા રવા જેવું કરવું, અંદર જરાખી કટકા રાખ્યા નહી. પછી એક મોટી કલ્લવાળી કઢાઈમાં બધું ધી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘુંમાડો નીકળે ત્યારે બળતું જરા ધીમું કરીને માહે બદામની સ્લાઈસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા બદામી રંગની થાયને તુર્તજ ઉતારી ચમચથી બધી સ્લાઈસ જલદી કાઢી લેવી. પછી ધી તદત ઠંડું થાયને ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંચાથી ખુબ દોહવી પતળી કરીને ઠંડાં પડેલાં ધીમાં સાશીકાની મેળવવી અને ખાંડમાં કચરો હોય તે બરાબર કાઢી સોજી કરી દુધને કલ્લવાળી તપેલીમાં નાખી ચુલે ઉંઘાડું મેલી કકરો પડેને અંદર ખાંડ બરાબર મેળવીને પછી માહે રેટલીનેા ભુકો ભેળી દાળ સાથનું ધી મેળવીને ઇંગરે મેલી ફેરવ્યા કરવું અને મલીદો તૈયાર થવા આવેને ઉતારવાની જરા અગાઉ ફરતો ગોલાખ રેડી તે માહે ભેલીને ઉતાર્યા પછી ખાટીનો બધો સામાન મેળવીને મલીદો કાઢીને પછી છેલ્લે મલીદાની ઉપર તળેલી સ્લાઈસ ભભરાવવી. ધરનો, દળેલો મેદા તથા રવો નહી હશે તો પછી તેને બદલે મીલનેા પેહલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પેહલાં નંબરનો ખારીક રવો પણ ચાલશે.

મલીદો પાંઉનો.

સોજી પોરખંદરનું ધી તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, એક દીવસનાં વાસી સડેક પાંઉનો ગર તોળા ૧૫, નવી બદામની ખીજ તથા કરંડ દરમ દરેક તોળા ૫, ઝેળચી તોળો ૦૧૧, જયફળ તોળો ૦૧, ભેળ વગરનું સોજી તાજી કુધ શેર ૨, ઘણું સોજી ગોલાખ પાથેર ૦૧.

ઝેળચીને છોલી જયફળ સાથે બારીક છુંદવી. આઝે ધીવીધ વાંતીમાં બદામ, પરતાં તથા આરોળી જોલવાની ડીઝ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને સાફ કરી ઘોષ ગુછી કોરડી કરીને પછી કલધવાળા મોટી કદાઇમાં ધી નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ઘણું ધુંમાડે નીકળે ત્યારે તેમાં બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની સમસ્યથી ફેરવ ફેરવ કરી શીશ બદામી રંગની થાયને પુર્ત ઉતારી પાડી વગર થોભવે જલદી સમસ્યથી બંધી કાઢી લઇને કદાઇને પાછી ચુલે મેલી તેમાં દરાખને તળીને ઉતારીને માહેથી કાઢી લેવી. પાંઉને એ કલાક ડાંડાં પાણીમાં બીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી નંચવીને અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખીને ભુકો કરવો અને ધીવાળા કદાઇને પાછી ચુલે મેલી ધી કકડેને ઇંગારે રાખી માહે પાંઉને ભુકો નાખી સમસ્યથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ રંગનું તળાયને પુર્ત ઉતારીને સોજી થાળામાં ધી મુધાંજ બધું કાઢી લઇ કાંસીયાનાં તળાયાંથી વાડીને પછી કકડવાળા સોજી તપેલીમાં નાખવું. પછી કુધમાં ખાંડ પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને તપેલીમાં રેડી ધીમી આંચે ચુલે મુકી સમસ્યથી ફેરવ્યા કરવું અને મલીદો કાણુ થાયને ગોલાખ ભેળાને ઉતાર્યા પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળવો. એ મલીદો મજાડનો થાય છે.

મલીદો મુઠીયાંનો ફરમાસ.

સોજી ખાંડ શેર ૩, મીલનો પહેલાં નંખરનો ઘઉંનો ઝીણું રવો રતલ ૧૧, નવી બદામની ખીજ શેર ૧, ઘરનો દળેલો ઘઉંનો ઝીણું મેદો અથવા મીલનો પહેલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો એ બેમાંનું જે તે એક રતલ ૦૧, ઝેળચી તોળો ૧૧ તથા જયફળ

તેજો ૦૧૧ એક છુંદેલું, તાજાં ઘડાં ૧૫, ઘણાં સોજાં ગોલાખ પાછંટ ૦૧, સોજાં પારખંદરનું ધી તથા સોજાં તાજાં દુધ ખપ મુજબ.

એક કલઘવાળી સોજાં ખુનચામાં આટો તથા રવો ચાળી ઘડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દાહવીને માહે તે ભેળીને પછી એક પાશર ધી મેળવી ખપવું ખપવું દુધ નાખી ચુંદયા વગર અમથોજ આટાની કાની બાંધી તેમાંથી મેટાં ખાટાં લીધુ જેટલો લઘ તેનો ગોળો કરી વેરઘ જાય નહીં માટે મુકીથી દાખા દાખીને મજાઈનાં કકણ લંબ ગોળ બધાં મુકીયાં કરવાં. પછી મોટી કઢાઈમાં પુરવું ધી નાખી ચુલે કકડાવીને તેમાં મુકીયાંને બદામી રંગનાં કકરાં તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી વગર થોભવે ગરમ ગરમનેજ ખાંડણીમાં નાખી બારીક ભુકા જેવું છુંદવું, જાડું રાખવું નહીં. પછી આખે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ઘોઈ નુછી તદન કોરડી કરીને આખી તળીને છુંદવી અથવા સ્લાઇસ કાપીને તળવી અને એક સોજાં કલઘ ભરેલા પાટીયામાં ખાંડનો સોજાં ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં મુકીયાંનો ભુકો તથા તળેલાં ધીમાંથી અડધા શેરને આસરે માહે રેડી ઇંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને મલીદા ભુકો થાયને ગોલાખ ભેળા તે સુકાયને એળચી જાયફળ નાખીને ઉતાર્યા પછી બદામ ભેળવી.

મલીદો સ્પંજકેકનો.

એ ત્રણ દીવસનું વાસી સ્પંજકેક રતલ ૦૧, સોજાં ધી તથા સોજાં મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, નવી બદામની ખીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, એળચીના દાણા તથા ખોખરી કાપેલી ફેરવેસીદ દરેક તેજો ૦૧, જાયફળ તેજો ૦૧, સોજાં તાજાં દુધ શેર ૦૧૧. તાજાં ઘડાં ૬, ઘણાં સોજાં ગોલાખ નાના ચમચા ૪, વેનીલા એસેન્સ ટ્રેસ્ટ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ઘોઈ નુંછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ઘોઈને કોરડી કરવી. પછી ધીને કલઘવાળી કઢાઈમાં કકડાવી તેમાં બદામ દરાખ જ્યુડું જ્યુડું

તળીને કાઢી લઇ સ્પંજનો આગ્રા જેવો લુકો કરી તેને ધીમાં ધીમી આંધે લાલ તળેલા, પણ સેજની કરવાય નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખવી. અને લાલ થાય કે પુનઃ ઉતારીને બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવો. ત્યાર બાદ દુધમાં ખાંડ ભેળી કલઠવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં તળેલા સ્પંજનો લુકો ભેળી ઇંડાને ભાંજી આવતા કાંચથી દાળને ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ અઢવી માહે તે મેળવીને ઇંગારે મુકી અમમથી ફેરવ્યા કરવું અને મરીદા જેવું થાયને ગોલાખ ભેળી જરા વારે ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન તથા ટેસ્ટ મુજબ વેતીલા ભેળવું.

મલોદો સાધારણ.

ઘરનો દળેલો ઘઉંનો ઝીણો મેદા તથા ઝીણો રવો બેઉ મળી રતલ ગા, સોજી મેદા ખાંડ જેને મરીદા ખાંડ પણ કહે છે તે તથા સોજીં ધી દરેક રતલ ગા, નવી બદામતી મીઝ; કીસમીસ દરાખ તથા ખી ચીનાઈ શાકરતા ઝીણા કટકા દરેક નવડાંક, એળચી તોળો ૧, બપફળ તથા ખોખરી કીવેલી કેરેસીદ દરેક તોળો ગા, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના અમમ ૪.

બદામને છાલી બધે કટકા અથવા સ્લાઇસ કાપવી અને દગાખને સાફ કરી બધું ઘાઘ કોરડું કરી એક ભાગ જેટલું ધી જુડું રાખી બે ભાગ ધીને કઢાઈમાં ફકડાવી તેમાંથી ખુંચાડો નીકળેને બદામ દરાખને જુડું જુડું શીકું લાલ તળી કાઢવું. તે પછી આગ્રા તથા રવાને એક સોજા ખુનઆમાં આળી પેલું જુડું રાખેલું એક ભાગ જેટલું ધી માહે મેળવીને ગુંદ્યા વગર એમજ ઇંડાં પાણીથી આટો બાંધીને તેની હથેલીની ઉપરજ બઢી બઢી નાની રોટલીઓ થાપવી અથવા વણુવી અને ફીકરોને ચુલે મુકી તે ગરમ થાયને તેની ઉપર રોટલીઓને ભુંજીને ગરમ હોય તેટલાંજ તેને ભાંજીને લુકો કરી દોરીનો આળણો હોય તો તેમાંથી આળવું અથવા થાળીમાં તાપી ઉફણીને બઢું રહે તેને પાછું એમજ ભાંજીને આગ્રા જેવું કરવું, અંદર કટકા રાખ્યા નહી. ત્યાર બાદ ખાંડને અડધા શેર પાણીમાં પીગળાવી કલઠ ભરેલી તપેલીમાં ભીતવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળીને પછી તેનો સેજ આસવાળો શીરો કરી બદામ દરાખ તળીયા પછી બાકી વધેલું ધી હોય તેને શીરામાં તાપી રોટલીના આગ્રાને

માહે બરાબર મેળવીને ઇંગારે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી કઠણ થાય અને ધી છુટું પડેને બાકીનો સામાન બેળાને ઉતારી દીધા વા રકાખીમાં કાઢ્યા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી, એ ખાંડનો મલીદો સફેદ થાય છે માટે સેજ રતાસપર કરવો હોય તો સોજ બનારસી લાલ ખાંડ લઈ તેમાં એક છટું કોટળાં સુધાંજ ભચડીને પાણી રેડી નીતરો શીરો કરીને ઉપલીજ રીતે એનો મલીદો કરવો. બદામ દરાખ તળવામાં ઉપર લખ્યું છે તે કરતાં એક પાથેર ખીજું ધી વધારે નાખીને તેમાં બદામ દરાખ તળીયા પછી બાકી ધી રહે તેમાં રેટલીનો ભાંજેલો આટો નાખી ઇંગારે મલી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી શીકા લાલ રંગનો તળાને તેમાં ઉપર લખેલી સફેદ મેદા ખાંડનો શીરો રેડીને પછી ઉપર મુજબ મલીદો બનાવ્યાથી તે મલીદાના જેવો નહીં પણ કાંઈ જુદાજ મળદનો ટેસ્ટનો થાય છે.

મલીદો સોજો.

ધરનો દળેલો ઘડનો મેદા તથા ઝીણા રવો દરેક ટીપરી ૧, સોજ મેદા ખાંડ શેર ૧૧, નવી બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦૧, ચીનાઇ ખરી શાકરના ઝીણા કટકા શેર ૦૧, છુંદલી એળચી તોળો ૧ તથા જ્યક્ષ તોળો ૦૧, તાજાં ૧૨ ઇંડાંની દાળ, સોજો ગોલાખ નાના ચમચ ૪, સોજું ધી તથા કુધ ખપ મુજબ.

બદામને છાલી બપે કટકા અથવા સ્વાઇસ કાપી સોજ ઘાઇ નુછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ઘાઇ નુછીને કોરડી કરવી. પછી મોટી કઠાઇમાં ધી કકડાવી તેમાંથી ધું માડો નીકળે ત્યારે માહે બદામ તથા દરાખને જુડું જુડું તળા કકડું. રવો તથા મેદાને સોજ ખુનગામાં ચાળા તેમાં દાર પાથેર જેટલું કાચું ધી બેળી ખપવું અપવું કુધ નાખી વગર જુંદલે કણ બાકી તેની પાપડી જેટલી નાની પણ પાણી ઇંચ બદી રેટલીએ વણી બદામ દરાખ તળેલા ધીને પાકું ચુલે કકડાવીને તેમાં એ રેટલીએને કકરી બદામી રંગની તળીને ગરમ હોય તેટલાંજ ભાંજીને બારીક ભુકો કરી માહે સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ખાંડને એક પાથેર પાણીમાં પીગળાવી કસઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળીને જરા ટાઇટ શીરો

કરી તળેલાં ધીમાંનું એક શેર જેટલું રેડી માહે રોટલીનો ભુકો મેળવી ઇંગારે અન્યથા ફેરવ્યા કરવું અને ઘટ થાયને દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને ઉપરથી ફરતી રેડીને અંદર મેળવી દહ ધુંટયા કરવું અને ધી છુટું પડી મલીદો તૈયાર થાયને ગોલાખ ભિળીને એ ત્રણ મીનીટ પછી બાકીનો સામાન મેળવીને ઉતારવું.

મસાલો ગરમ.

કોઇ પણ પકવાંત તૈયાર થયા પછી તેમાં મખવાસ માટે ભભરાવવા સાધારણ ગરમ મસાલો બનાવવો હોય તો એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગ ત્રણે સરખે વજન લઇને તેમાંનો ભીતાસ દુર કરવા તડકે સુકવું અથવા ઘણાજ સેજ ઇંગાર ઉપર ઠીકરાંને ગરમ કરી તેની ઉપર નાખી કોરા સફેદ કાગળના કટકાનો ડુવો કરી તેવડે ફેરવ ફેરવ કરી જરા વારમાં કાઢી લેવું, ભુંજવું નહી. પછી સોજ ખલમાં ઘણુંજ બારીક આટા જેવું છુંદવું અથવા તદ્દનજ સુકા કોરડા પાતાની ઉપર એવુંજ બારીક વાટવું એ મસાલો ખાજ રીતે બનાવવો હોય તો તેમાં એળચીના દાણા, તજ, લવંગ, જીરું, શાહજીરું, જાયફળ, જાવંત્રી અને મરજી પડે તો આખાં કાળાં મરી એ સઘળું સરખે વજન લઇ ઉપર સુજળ તડકે અથવા ઇંગારે સેકાંને એમજ છુંદવો અથવા પાતા ઉપર આટા જેવાં બારીક વાટવો.

મસાલો ચાવલ તથા ખીચડીનો.

તજનાં ઝીણા કટકા, એળચી, લવંગ તથા સોજ મોટાં બાદીયાંનના ઝીણા કટકા દરેક તોળો ૧ તથા આખાં કાળાં મરી તથા ચુટેલું નવું જીરું દરેક તોળા ૪ લઇ એ સઘળાને સાથે ભિળી ચપટ કાચના બુચની સીસામાં ભરી રાખવું અને ચાવલ તથા ખીચડીમાં ખપ સુજળ નાખવું.

મસાલો ધાણાજીરુંનો.

સોજ નવા ધાણા પામલી ૨, આખાં કાળાં મરી તોળેલાં શેર ૧૧, આખું નવું જીરું તોળેલું શેર ૧, બાદીયાન તોળેલું શેર ૧૧, આખી રાહ; મેથીના દાણા; ગોવાનાં સોજ લાલ મરચાં.

ખસખસ તથા તમાલપત્ર દરેક તોળેલું શેર ૦૧, તજ તથા લવંગ દરેક તોળા ૪.

તજ, લવંગ તથા મરીને લાલ ભુંજવું નહીં પણ જગા સેકીને બીનાસ દુર કરવો. બાકીના બધા સામાનને ચુંદીને ચુષે ધીમે બળતે મોટાં ઠીકરાં ઉપર જુડું જુડું લાલ ભુંજીને ઘંટીમાં ઘણું બારીક જુડું જુડું દલવું અથવા ઉખડી હોય તો તેમાં છુંદવું અને તે નહીં હોય તો પછી મોટી લોઢાંતી ખલમાં બારીક છુંદીને તારતી ઝીણી ચાળણીથી ચાળીને જાડું વધે તેને પાછું ઠીકરાં ઉપર ગરમ કરીને પછી છુંદીને ચાળવું.

બીજી રીતે ધાણાજીરાનો મસાલો બનાવવા માટે સોજા નવા ધાણા ભરેલા શેર ૨, હળદના ગાંડીયા; આખાં કાળાં મરી; આખું જીરું; સોજા નવી ચણાની દાળ તથા નવી બદામતી બીજ દરેક શેર ૦૧, સોજા ઘઉં તથા સોજા મુકાં મરચાં દરેક શેર ૦૧, આખાં રાહના દાણા; મેથીના દાણા; બાદામ; તમાલપત્ર; લવંગ; ચાહજીરું; ખસખસ તથા રીયલ માસખીની સુકી છાલ દરેક નવટાંક, બચકળ તોળા ૧૧, એળચી તથા તજ દરેક તોળા ૧.

માસખીની છાલને એક દીવસ અને એળચી, લવંગ તથા, તજને થોડા કલાક તડકે મુકીને પછી એમજ ઘણું બારીક છુંદીને તારતી ઝીણી ચાળણીથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું એકઠું છુંદીને ચાળવું. પછી મરચાંનાં ડીમકાં કાઢી એ તથા બીજા બધાં સામાનને ચુલે ધીમે બળતે ઠીકરાં ઉપર જુડું જુડું લાલ ભુંજીને ઘંટીમાં જુડું જુડું દલવું અથવા ઉખડી યા મોટી લોઢાંતી ખલમાં ગરમ ગરમનેજ છુંદી ઉપર મુજબ ચાળી જાડું રહે તેને પાછું સેકી ચાળી બધું ભેળવું અને ઠંડું પડેને બરણીમાં ભરી ચપટ લોકણ દોરીને ઉપર કપડું બાંધવું. પણ જનમ આખી બરાબર મુંઝવે નહીં માટે તેની છાલ સાથેજ આડી બારીક સ્લાઈસ કાપીને કકરી ભુંજવી.

મસાલો ધાણાજીરાનો સરસ.

સોજા નવા ધાણા પાંચલી ૨, આખું જીરું તથા સોજા ઠુંમકાં મુકાં મરચાં દરેક તોળેલું શેર ૧૧, સોજું નવું મુકું કોપરું શેર ૧,

ભુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા તથા ચીનીકબાલા દરેક શેર ૦૧૧,
સોજી ખસખસ તથા બાદીયાંન દરેક શેર ૦૧, તમાલ-
પત્ર; આખાં કાળાં મરી; શાહજીર; રીયલ માસખીની
સુકી છાલ; રાજપોરી હળદના સુકા ગાંઠિયા; નાકકેસર;
ત્રીફળ તથા આખી રાહ દરેક શેર ૦૧, મેથીના દાણા
તથા માધપત્રી દરેક નવટાંક, લવંગ તોળા ૪, જવત્રી તથા તજ
દરેક તોળા ૩, જવફળ તથા જોળચી દરેક તોળા ૧૧૧, નીમક માપેલું
ટીપરી ૧, અને તોળેલું હોય તે રતલ ૦૧, સોજી બદામની નવી
ખીજ શેર ૦૧, ધી ખપ મુજબ.

બદામને છાલ સાથેજ નુંછી આડી બારીક સ્લાઈસ કાપવી
અને કોપરાંને નુંછીને તેની અંદર ઈંચ લાખી ઘણીજ બારીક
સ્લાઈસ કાપવી અને એ બેઢને ઠીકરાં ઉપર જુદું જુદું કકરું
ભુંજીને હલકે હાથે માટી ખલમાં ઘણુંજ બારીક છુંદવું અને
ખસખસને ચુંટી લાલ ભુંજી તેલ નોકળે નહી તેમ એને પણ એજ
રીતે ભુંજીને હલકે હાથે ઘણી બારીક છુંદવી. એજચીના દાણા,
લવંગ, તજ, જવફળ તથા જવત્રીને ભુંજવું નહી પણ તડકે મુકી
તેમાંના બીનાસ દુર કરીને એ બધાંને ઘણુંજ બારીક છુંદવું.
માસખીની છાલને એક દીવસ પૂરતાં તડકાંમાં મુકી તેમાં બીનાસ
હોય તે સુકાઈને ઘણી કકરી થાયને બારીક છુંદવી. મરગાંનાં ટીચકાં
કાઢી કપડાંથી નુંછી અને તથા રાહ, મેથી અને ચણાના દારીયાને
બેઢ હથેલીને સેજ ધી ચોપડી તેવડે ચોળાને જરા ધી લગાડી એ
બધાંને જુદું જુદું માટાં ઠીકરાંને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેપર
નાખીને નાની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ ભુંજીને ગરમ ગરમનેજ
ઉખડીમાં નાખી ઘણું બારીક છુંદીને તારની બારીક ચાળણીથી
ચાળવું અને જાડું વધે તે જુદું રાખવું. તે પછી બાકી રહેલી
બધી ચીજને એજ રીતે પણ ધી લગાડયા વગર અંકેકને જુદી
જુદી ભુંજી છુંદીને ચાળવી. તે પછી ચાળતાં જે જાડું બધું
એકઠું થયું હોય તેને ઠીકરાં ઉપર સાથેજ પાછું ગરમ કરી છુંદીને
ચાળાયા પછી બાકી રહે તેને ફરી એક વાર એમજ કરી છેલ્લે
જે જાદી કાંકરી જેવું થોડું રહે તેને ફેંકી દેવું અને એ બધું
છુંદેલું તદ્દન ઠંડું થાયને નીમકનાંથી કચરો કાઢી સોફ કરી બારીક
છુંદીને મસાલામાં નાખી હાથવડે બધું સારીકાની બેળાને કોડીની

અથવા લખોટલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. એ મસાલો ઘણા સામાનનો બનાવવો હોય તો તેને દલાવવોજ જોઈએ પણ થોડા સામાનનો બનાવવો હોય તો લોઢાંની ખલમાં છુંદાશે. એ મસાલો ઘણો સરસ થાય છે અને આઠ આનાની ઉપર એક રતલ થવા જાય છે.

મસાલો ધાણાજીરોનો સરસાર જો.

મોટા કાંદા; નવા ધાણા તથા જીરું દરેક તોળેલું શેર ૧, સોજા બાજરી અડધો શેર એટલે માપેલી ટીપરી ૧, અને તોળેલી હોય તો શેર ૧, સોજાં ઘઉં; પતની ચોખ્ખા તથા નવી ચણાની દાળ દરેક ભરેલું શેર ૦૮ અને તોળેલું હોય તો શેર ૦૮ એટલે તોળા ૧૪, સોજાં સુકાં દુધમાં મરચાં; સોજાં સુકું નવું કોપરું તથા ખસખસ દરેક તોળેલું શેર ૦૮, ની બદામની ખીજ; સોજા સુકા હળદના ગાંઠીયા; મેથીના દાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તોળેલું શેર ૦૮, આખા રાધના દાણા તોળા ૫, સોજાં મોટી કળાગું સુકું લસણ નવટાંક, બાદીયાંન તોળા ૨૦, શાહજીરું તોળા ૨, ઝેળચીના દાણા; તજ; લવંગ; જાયફળ તથા જવંત્રી દરેક તોળા ૧૦, દગરકુલ; હીંગ તથા ચીનીકબાલા દરેક તોળા ૧, કરીલીમનાં મોટાં સુકાં પાદડાં ૩૫ અને તોળેલાં તોળા ૦૮, સોજાં મીઠું તેલ ૫૫ મુજબ.

બધા સામાનને ચુંટીને સોજો કરવો. કરીલીમનાં પાદડાં લીલાં હોય છે માટે તેને ધોઈ સાફ કરી ગુછીને કોરડાં કરી રકાબીમાં પાંચરીને તડકે સુકવાં અને બરાબર સુકાઈને કકરાં થાયને ઉપલે હીસામે ગણી અથવા તોળાને લેવાં. બદામને છાલ સાથેજ ચુંટીને તેની આડી જાડી સ્લાઈસ કાપવી. કોપ ને ગુછીને તેની બધી અકેક ધ્રુવ લાંબી ઘણીજ બારીક સ્લાઈસ કાપવી. કાંદા તથા લસણને છોલી બેઉને રાધના દાણા જેવો ઝીણો સરખો ભુકો કાપી તદન કલઘ ભરેલી ત્રાખાની થાળા અથવા એલ્યુમીનયમની યા એનેમલની મોટી થાળીમાં પાંચરીને પુરતા તડકાંમાં સુકવું પણ થાળાને વળગી જાય છે માટે વારંવાર તળે ઉપર કરીને ફેરવ્યા કરવું અને અંદરનો પાણીનો ભાગ સુકવીને તદન સુકું વવરું કરવું. પછી એક મોટી સાફ લોઢીને મોટા ચુકા ઉપર ધીમી આંચે અથવા ગામઠી કોલસાના ઇંચારે

સુકવી અને તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર કરીલીમ નાખી સફેદ કોરાં કાગળના ડુઆવડે ફેરવ ફેરવ કરી સેજ શીશ પીળા રંગનાં કકરાં ભુંભાયને કાઢીને સોજી પીતળની ખલમાં નાખી ઘણાજ બારીક પાઉદર જેવાં છુદવાં. એઉ ઉઘેલાંને સેજ તેલ લગાડીને તેપર ખસખસને ચોળીને પછી લોઢીની ઉપર લાલ ભુંજી તેલ નીકળે નહીં માટે ઉલકે હાથે ઘણી બારીક છુંદરી, બદામ તથા કોપરાંને પણ સેજ તેલ લગાડી ખસખસનીજ કાની એ બેઉને પણ જુડું જુડું ભુંજી તેમજ ઉલકે હાથે બાગક છુંદવું. પણ એ ત્રણડે ચીગને ચાળી નહીં, તેથી ચાળણીને વળગી જાય છે. હીંગના ચણા જેટલા કટકા કરી સેજ તેલનો હાથ લગાડી લોઢીપર ચકી નાના તવાયાવડે ફેરવ ફેરવ કરવી અને એનો કાળો રંગ બદલાઇને શીકો રતાસ પકડે અને મજબૂતી કરી થાયને પીતળની ખલમાં ઉલકે હાથે ઘણી બારીક છુંદીને પછી છેલ્લે ખલમાં બતાથી વાટીને પાઉદર જેવી કરી તારની બારીક ચાળણીથી ચાળી જાડું વધે તેને પાછું એમજ છુંદીને ચાળવું. કદા તથા લગણુ બેઉને સાથેજ દીકરાં ઉપર હીંગનીજ કાની ફેરવ ફેરવ કરી લાલ ભુંજી તેમજ છુંદીને ચાળવું. એળચી, જાયફળ, બવંત્રી, તજ તથા લવંગને ઘણુંજ સેજ તેલ લગાડીને બધું જુડું જુડું ઘંગારે લોઢીપર સુકી ફેરવ્યા કરી અંદરનો બીનાસ દૂર કરવા સેજ લાથ લગાડવા, ભુંજવું નહીં, કારણુ જુજ્યાથી તેનો રોહડપ નીકળી જાય છે. તે પછી એ બધાંને પણ હીંગની કાની છુંદીને ચાળવું. ચોખા, ઘઉં તથા બાજરીને તેલ લગાડવા વગર એમજ જુડું જુડું લાલ ભુંજી ગરમ હોય ત્યારેજ ઉખડી હોય તો તેમાં અને ત નહીં હોય તો લોઢાંની મોઢી ખલમાં સમાય તેરહું એ ત્રણુ વખત મલીને બધું છુંદી ચાળીને જાડું રહે તે બધું એકઠું કરવું અને બધા ચાળણાં સામાનજ એક જગદ બરેલા મોટા નકન સાક બરડા પ્રત્યામા નાખી ત્યાર બાદ બાકી રહેલા બધા સામાનમાંથી અઢેક કદ તેલનો સેજ હાથ લગાડી ઉપર સુખ્ય જુડું જુડું લાલ ભુંજી બારીક છુંદી ચાળીને બાકી રહેલું જુડું એકઠું થાય પછી તે બધાંને લોઢીની ઉપર નાખી તેની ઉપર જા તેલના છાંરા છાંટી તવાયા વડે ફેરવ ફેરવ કરવું અને બરાબર ગરમ થાયને તેને પાછું છુંદી ચાળી બાકી જાડું રહે તેને પાછું લોઢીપર ગરમ કરી છુંદીને

ચાળવું. તે પછી છેલ્લે ઝીણી કાંકરી જેવું જરા રહે તે ફેંકી દેવું. દગરકુલ છુંદવામાં ચીવટ લાગે છે માટે તેને બરાબર ભુંજવાં જોઈએ. જેથી સામાનને તેલ લગાડીને ભુંજવા લખેલું છે તેને ઘણું સેજ તેલ લગાડવું, જરાથી વધારે લગાડવું નહી, તેમજ એકદમ ઘણુંજ લાલ પણ ભુંજવું નહી. બધા મસાલો ભુંજી છુંદીને તૈયાર કીધા પછી બધાને બરાબર ભેળવો, પણ બદામ તથા કોપર જરા ચીવટ જેવું હોનાથી તેના ગાંગડા બધા મસાલામાં બરાબર ભેળાતા નથી માટે એક હાથની હથેલીવડે ચોળા ચોળીને તેને બધામાં બેમાલુમ મેળવવું જોઈએ. બધા મસાલો તદ્દન ઠંડો થાય પછી સાફ બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને તેની ઉપર કપડું બાંધવું. એ મસાલો ઘણું સારો થાય છે. ઉપલા બધા સામાનનો છુંદીને તૈયાર કીધેલો મસાલો પાંચ રતલ થાય છે. બાહેરગામોમાં પથરની ઉપર પતળા પોપડી જેવું બાંધાય છે તે તદ્દન સુકાવણું હોય છે તે ઉપરની બોરડુથી કાળા રંગનું રહે છે અને તેને પથરપરથી છરીવડે એાખવીને કાઢે છે ત્યારે પથરને વળગેલું પડ તદ્દન સફેદ નીકળે છે અને એને દગરકુલ કહે છે. એ દગરકુલ ગાંધીને ત્યાંથી મલે છે.

મસાલો માછલી તળવાનો ગામડી.

ચુંટેલું નવું ૭૩ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની મોટી કળી ૬, કોચમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, કાળાં મરીનાં દાણા ૧૦, તાજું ઘડું ખપ મુજબ.

કોચમીરનાં પાદડાં તથા કુમળાં ઝાંખલાં લઇ એ તથા મરચાંને ઘાઇને કોરડું કંવું. લસણને છોલવું. પછી બધા સામાનને સાફ સુકા પાતા ઉપર બારીક પીસી એક ઠાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે સારીકાની દોહડીને મસાલો ચોપડાય તેવા કઠણ થાય તેટલું થોડુંજ ઘડું માટે ભેળવું અને કાઈ પણ તાજી માછલી ભુંજી અથવા તળવી હોય તેની બાહેરની બોરડુ ઉપર છરીવડે સફાઈથી એ મસાલો બધે એક સરખો જરા જલ્દો જેવો ચોપડવો. પણ માછલીનાં પેટાંમાં ભરવા અથવા ચીરીને બે ફાડવા કીધેલાં હોય તે માછલીની અંદરના ચીરેલા ભાગમાં ચોપડવા માટે કોચમીર;

મર્યાદા, જરૂર, લસણ તથા મરી ઉપર લખ્યા નેટલુંજ લઈ તેજ રીતે સોજી કરી ચીચોરા કાઢેલી એ તોળા આમલી સાથે પીરવું. પણ એમાં મરી, ઉળદ તથા ઇંડું લેવું નહી. ઉપર લખેલોજ એઉ મસાલો ઉમેશ સાધારણ વપરાય છે. પણ માછલીની ઉપર ચોપડીને તળવા માટે ગમે તો હેઠે મુજબનો મસાલો પણ અનાવવો.

છાલેલા કાંદાના એ તોળા કટકા તથા છાલેલી લસણની મોટી ચાર કળીને તદ્દન ઢોરડા સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસી તેમાં દલેલી ઉળદ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવું અને સોળાં ખાટાં કઠણ દહીને કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધીને તેમાંનું બધું પાણી ભચડીને કાઢી નાખ્યા પછી તોળીને તે એ તોળા દહી લઈ કાંદાવાળી મેળવણીમાં ભેળાને પછી ઘટે તેટલો ચોખ્ખો અથવા ચણાનો આટો મેળવી ચોપડાય તેટલી કઠણ મેળવણી કરીને પછી છરીવડે માછલીનાં બેઉ પડની ઉપર જરા ભડું જેવું પડ બધેથી એક સરખું ચોપડીને પછી મસાલો નીકળી જાય નહી તેમ લોઢીની ઉપર કકડાવેલાં ધીમાં સંભાળથી તળવા મુકવું અને હેઠેનું પડ શીકાલાલ રંગનું તળાયને ઉતારી માછલીને લગાડેલો મસાલો લોઢીને વળગીને માછલીપરથી નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી તવાયાવડે ઉપાડીને ફેરવી બીજું પડ એમજ તળવું.

મસાલો માછલાં તળવાનો વેલાતી.

સોજી દુધ પાથેર ગા, તાજી ઇંડું ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મીઠનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો અથવા ચોખ્ખો આટો ખપ મુજબ.

માછલી તળવાની દોઢ એ કલાક આગાઉ ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંચથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં નીમક તથા દુધ ભેળા ગાંજડા થાય નહી તેમ માહે આટો મેળવીને ચોપડી ચકાવ તેટલી જરા કઠણ મેળવણી કરવી અને માછલીની ઉપર લગાડવી વેળા મેળવણીને પાછી ભેળાને પછી આખી માછલી દોઢ એ કલાક સુધી પડની ઉપર છરીવડે એનું બધેથી એક સરખું ચોપડી જેવું પડ ચોપડીને પછી લોઢીની ઉપર પુરવું ધી નાખી ચુલા ઉપર મધ્યમ બળતે મેલી તે બરાબર કકડેને મસાલો લગાડેલું પડ પહેલે તળાય

તેમ માછલીને લોઢીપર સુકીને પછી તુર્તજ માછલીની ઉપરનાં ખાલી પડની ઉપર એમજ છરીવડે મસાલાની મેળવણીને સરખી ચોપડીને લોઢીની હેઠે ઘણી ધામી આંચ રાખવી અને હેઠેનું પડ શીકા લાલ રંગનું તળાયને લોઢીને ઉતારીને પછી માછલીને તવાથાથી ફેરવી નાખવી અને લોઢીને પાછી ચુલે સુકી ખીજી પડ એમજ તળાયને કાઢી લઈ એ માછલીને ગરમ ગરમ ખાવી કારણ કંડી થયા પછી એ માછલીને પાછી ગરમ દરતાં મસાલો લગાડેલું પડ ઉપરથી છુટું પડી જાય છે અને પછી એ માછલી ખાવામાં સારી લાગતી નથી. એ માછલીનાં માસનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે. ઉપલો મસાલો મોટા એ છમણા માટે પુરતો છે.

માખણનું વી બનાવવાની રીત.

સોજી પાણી વગરનું કઠણ માખણ લેવું અને તેને કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી ધીમે બળને ઉંઘાડું સુકી તેમાં એક સુટ્ટી ભરી નીમક તથા ખાવાનાં પાકાં પાંત ચાર પાંચ નાખવાં. માખણની અંદરનો છારીવાળો પાણીનો ભાગ બધો બળા જાય છે ત્યારે તે તપેલામાં કકડવા માટે છે અને તપેલીની ફરતી કીનારીપર ધીમાં મેલનો લાલ પોપડો થાય છે અને પછી તે હેઠે બેસતો જાય છે તે પછી વધુ વખત ચુલે રાખવું નહી. કારણ પછી ધી બળીને લાલ થવા માટે છે. માટે એમ થાય કે તુર્ત સુકાપરથી તપેલી ઉતારી પાડવી અને જરા ગરમ હોય ત્યારે જે વાસણમાં ધી ભરવું હોય તેની અંદર ધીને સફેદ ઘોતાં કોરડાં કપડાંથી ગાળીને ઉપર ખીજી બારીક કપડું બાંધી રાખવું અને ધી તદનજ કંડું થાયને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું.

માખણ બનાવવાની રીત.

વધારે માખણ બનાવવું હોય તો મિળ વગરનું તદન ચોખ્ખું કુદા છ શેર લેવું અને આગે વીવીધ વાંનીમાં દહી જીદી જીદી છ રીતથી બાંધવાનું છાપેલું છે તેમાં દહીની મેળવણીથી બાંધવાનું છે તેમાં વાસણને દહી ચોપડીને પછી તેમાં દહી બાંધવાનું લખેલું છે તે રીતથી દહી બાંધવું અને માખણ વળોવવાનું લાકડાંની મોટી ઘોળા (ચી) સાથનું તબ આવે છે જેને દાહણી કહે છે તેમાં દહી નાખવું અને ગાળેલું સોજી પાંચ શેર કુકું પાણી લઈ તેમાંથી દોઢ શેરને આસરે

દહીમાં રેડી નેતરાંને એક આંટા થામલાને મારીને પછી એ દોરી જેને નેતરું કહે છે તેને રવી સાથે બે ત્રણ આંટાથી વીટાળાને પછી દોરીના બેહ છેડા પકડી એંચીને પચીસેક મીનીટ વળોવ્યા પછી બીજું એટલું જ દોઢ શેર જેટલું જ પાણી રેડી એમજ ફેટલા એક વખત વળોવ્યા પછી બાકી રહેલું બધું પાણી માહે રેડી દધને વળોવવું અને તબની અંદર બધું માખણ તરીને ઉપર આવશે તેને કાઢી લેવું. માખણ કાઢી લીધા પછી બાકી જે રહે તે બધી છાસ કહેવાય. છાસ ઘાડી બેઘતી હોય તો વળોવવામાં પાણી આસરે એકથી પાણી શેર જેટલું એણું નામવું. બાટલીમાં દુધ નાખીને માખણ કાઢવું હોય તો સોજી મોટી બાટલી લેવી અને તેમાં ઉપર સુધી નહીં પણ એક પાંચેર જેટલું દુધ અધુરું ભરી ચપટ બ્રુચ મારી કપડાંની મોટી અને ઉંચી ઉપલુ કરી અથવા નમદાની બહી ઘરી કરીને તેની ઉપર બાટલીને ઉભી ઠોકવા કરવી અને જ્યારે દુધની ઉપર માખણની ગાંગડીઓ તરી આવે ત્યારે દુધને વાસણમાંથી કાઢી લઈને તેની ઉપરથી બધી માખણની ગાંગડીઓ કાઢીને એકઠું ગોળો કરવું. વધેલું દુધ પીવામાં પણ ચાલશે. બાટલીમાં સોજું દહી નાખીને અડધી ભરી ગાળેલાં સોજાં પાણીને કકરે. પાડીને ઉતારી માહે આંગળી બાળતાં સેજ કુકું જેવું લાગે ત્યારે બાટલીમાં એક પાંચેર એ પાણી રેડી બ્રુચ મારી દુધનાં માખણ માટે થોકવા લખ્યું છે તેમ એને પણ થોડી માખણ થાય તેને કાઢી લેવું.

માખુદી.

સોજું તાજું ભેળ વગરનું ભેંસનું દુધ શેર ૧, સોજો તાજો માલો માવો તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૦૧, સોજું માખણનું અથવા પોરખંદરનું ધી તથા સોજું ઘઉંનું દુધ દરેક તોળા ૨, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૧૧, બારીક છુદેલી એળચી તથા બાયફળ દરેક તોળા ૦૧, ઘણીજ સોજો ગોલાય નાના ચમચા ૪.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છેલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ, પસ્તાંને છોલી ઘણીજ બારીક કાગળ જેવી સ્લાઈસ કાપી ઘોઘ ગુંદીને કોરડી કરવી અથવા આખીને ઘોઘ ગુંદીને બહુ જુદું જુદું. ઘઉંનાં દુધને નાના ત્રણ

અમચા (દેજરફપન) બડી હંડાં પાળીમાં મેળવવું. માવાને ભાંજીને
લુકો કરવો. પછી કલમ અઘેલી તમેલીમાં દુધને કપડાંથી ગાળી
ચુલે ઉઘાડું બળને મુઘવું અને માટે એક કકરો પડેને અમચથી
પાછું હેંડે એસાડી દહીં મકનું દુધ હેંડે ડાઘી જાય છે તેને પાછું
બરાબર મેળવીને પછી તેના આંગડા થાય નહીં તેમ ઝીણા ધારે
એક માણસે ચુલા ઉપરનાં દુધમાં રેડવું અને બીજાં માણસે અંદર
બરાબર મેળવી દહીંને ધીમી આમ કરી ઘુંટયા કરવું અને જરા
વારે ધી, ખાંડ, બદામ, પસ્તાં તાળીને ઘુંટયાજ કરી જરા ઘટ
થાયને માવો ભેળીને ઘાટા દુધપાક જેવું ઘટ થાયને ગેલાબ મેળવીને
એક મીનીટમાં ઉતારી એળચી જાયજી મેળવીને કાઢવું. ગમે તો
ટેસ્ટ માટે એમાં જરા ગેનીલા એસેન્સ પણ છેલ્લે ભેળવું.

માછલી; અંખાર; કોળમો; તાજ બુમલા અથવા તાજ લેવટા ખારા.

આમે વીલીધ વાંતીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત
છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ તાજ મોટા જે છમણા અથવા
ક્રમળા તાજ એ ઉલલાને સમારીને જરા જલો જેવી કટકીઓ
કાપવી. ત્રણ ચાર માગન માછલી અથવા એટલીજ મોટી યોષને
સમારીને તેના બમે ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા. ટુમરીની મોટી ત્રણ
અને તાની ચાર કટકાઓ લેવી. રામસની મોટી ત્રણ કટકાઓ
લેવી અને તેના બમે યા ચાર ચાર કટકા કાપવા. જીપડીનું બધું
આમડું કાઢી નાખીને તે બે છમણાના જેટલી લેવી અને તેની કટકાઓ
કાપવી. એક વચલાં કદનો તાજે લીંગ લેવો અને તેનું ડોકું કાપીને કાઢી
નાખીને પછી સમારીને ઉપરથી તે છેક હેંડે પુછડી સુધી છરીથી
ચીરીને બે ફાડચાં કાપવાં. પણ એ માછલીમાં મોટા ધણા હોય છે
માટે એના સીધા નાના કટકા કાપવા નહીં પણ આડકતરા અકેક
ફાડચાંના ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા. પછી ઉપર લખેલા જેમી એક
જાતની માછલી ખાસ કરી હોય તેને ચોખાને આટો લગાડી
ઘસડીને સોજી ધોઈને પછી બરાબર નીચક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ
મીનીટ રાખવી. એ રીતે માછલીને નીમક લાગે તેટલાં ચાર ઝુડી
કોથમીરનાં પાદાં તથા ત્રણ ચાર મોટાં લીલાં મરચાંને ઘોષ કોરડું
કરીને ખારીક કાપવું. લસણની મોટી છુટ્ટી આઠ દસ કળીને છાંલીને

ખારીક છુકા જેવું કાપવું. ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી જીરુંને ચુંટીને સેજ ખોખરું કરવું. અને દોઢ પાશર કાંદાને છાલી ઘણા ખારીક સેવ જેવા કાપી કલઘ ભરેલા પાટીયામાં એકથી દોઢ પાશર ધી નાખીને તેમાં કાંદાને શીકા લાલ તળાને માહે લસણ ભેળા ચમચથી ફેરવ્યા કરી તેનો તળાવાનો સોહડમ નીકળેને જીરું, કોથમીર, મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળાને ઉતારવું. જે અરસામાં માછલીને નીમક લગાડીને રાખ્યાને બરાબર વખત થયો હોય તો પછી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તેનાં ઘોયલી માછલી નાખી ચમચથી બરાબર ભેળાને પછી એક પાશર અને વધારે રસ બેઢતો હોય તો દોઢ પાશર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું અને બે કકરા પડે ત્યારે માછલી ચરી હોય તો ઉતારવી, પણ તેટલાં ચરી નહી હોય તો બરાબર ચરે પછી ઉતારી તપેલીને કાંથાપરથી એક હાથે પકડીને અંદરની માછલીને હલાવીને કાઢવી. પણ રાખી હોય તો ઠંડી થાય ત્યાં સુધી ઢાંકણ કાઢી નાખીને ઉપર ઘોણું કપડું બાંધવું. કારણ ઢાંકી રાખ્યાથી માછલી વીસરી લાગે છે. ઘેલની માછલી કુમળીજ લેવી, તો પણ તે ચરવામાં સખત હોય છે માટે એ માછલી હોય તો પાણી જરા વધારે રેડીને બરાબર ચેરવવી. અંબાર હોય તો તેને સમારીને તે અડધો રતલ લઘ આટો લગાડીને સોજ ઘોયા પછી તેમાં જરા નીમક મેળવીને પંદરેક મીનીટ રાખ્યા બાદ એને પકાવવા માટે ખીન્ને બધો સામાન તો ઉપર લખ્યા જેટલેજ લેવો પણ ધી પાંચથી સાત તોળાજ લેવું અને ઉપર મુજબ તૈયાર કરી તેમાં અંબાર ભેળા પાશરમાં પણ જરા એાછું પાણી રેડવું, પણ એટલાં પાણીમાં નહીજ ચરે તો પછી ગરમ પાણી અંદર સેજ રેડવું અને બરાબર ચરીને ધીપર આવેને ઉતારવી. ઘણી મોટી કોળમી હોય તો તે દોઢ કુડી લેવી અને વચલી યા નાની હોય તો મોટી દોઢ કુડી કોળમીનાં મીઠાન પ્રમાણે શુમાર રાખી એ બેઉ લેવી અને કોટળાં કાઢી સમારીને અંદર કાળા દોરા જેવી નેસ હોય છે તે બાધાથી અવગણ થાય છે માટે તેને કાઢી નાખી ઉપર મુજબ ઘોઘને પછી ઘણી મોટી કોળમીને પચીસ મીનીટ અને વચલી યા નાનીને જરા એાછો વખત રાખ્યા બાદ બધો સામાન ઉપર મુજબ લઘને માછલીની માફકજ પણ

એને મળહતી ધીપર પકાવવી. પણ માછલીનીકાંની કોળમી જલદી
અરશે નહીં માટે કોળમી જરી મોટી નાતી હોય તે પ્રમાણે પાણી
નામીને બરાબર ચેરવવી. ઘણા મોટા લેવટા હોય તો તે સવા કુડી અને
વચલા હોય તો દાઢ તેમજ નાના હોય તો તેના શુભારથી વધારે
લેવા અને તેનાં પાંખ પુછડાં કાપી કાઢીને લેવટાની ઉપર છરી
ફેરવીને સોળ કરી ડોકાં તરફથી પેટું જરા ચીરી અંદર કાડવ
હોય છે તે કાઢી સાફ કરી આટો લગાડી સોળ ઘોઘને પછી થોડાં
નીમકમાં મેળવીને પંદરેક મીનીટ રાખ્યા બાદ માછલીનીજ માફક
સામાન નાખી એક પાશર પાણી રેડી એક કકરો પડે પછી નરમ
થયા નહીં હોય તો બરાબર ચેરવીને ધીપર પકાવવા. જુમલા તદન
તાજ હોય છે ત્યારે મળહતા શીકા ગોલાખી જેવા રંગના અને
તદન કઠણ હોયછે તેવા ઘણા મોટા હોય તો બાર, વચલા હોય તો
ચૌદ અને નાના હોય તો એ કરતાં બે ત્રણ વધારે લેવા અને આએ
વીવીધ વાંનીમાં જુમલા તળેલા તાજ છાપેલા તેમાં લખ્યા મુજબ
એને સમારી આટો લગાડીને ઘોઘા પછી નીમક લગાડીને પંદરથી
વીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ નાના હોય તો આખાજ રાખ્યા પણ મોટાના
બધે કટકા કાપવા. એ રીતે નીમક લાગે તેટલાં આએ વાંનીમાં ઉપર
ખારી માછલીને માટે જે સામાન લખ્યો છે તે બધે
તેટલોજ લેવા પણ ધી એક પાશરજ લેવું અને બધા
જુમલા પાશે પાશે સમાય તેટલા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં
ધીમાં કાંદાને તળીને તેમાં બધા સામાન નાખીને ઉતારવું
અને જુમલાને ઘોતાં ઘટ કપડાંથી ગુચીને તદન કોરડા કરી
તપેલીમાં નાખી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી અમચે બરાબર મેળવી
પાથરીને ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મેલવું અને ઘુત્ત ખાવા હોય
તો ત્રણેક મીનીટમાં અંદર કકરો પડેને ઉતારી પાડીને કાઢી લેવું
પણ કકરો પડે તેટલા વખતમાં તપેલીને જુમલા વળગે નહીં માટે
બે વખત તપેલીને કાંચામાંથી બેઉ હાથે પકડી હલાવીને જુમલાને
તેની જગ્યા ઉપરથી જરા ખસેડવા. પણ ઘુત્ત ખાવાના નહીં હોય તો
ચુલે મુકી ઉપર મુજબ કકરો પાડવો નહીં અને માહેલી વરાળથી
જુમલા સેજ બફાયને ઘુત્ત ઉતારી પાડવું. પછી ખાતી વેળા પાછું
ચુલે મુકી કકરો પડેને ઉતારવું. એ રીતે બે વખત ચુલે મુકયાથી
જુમલા સેજ પોચા થાય છે, ઘણા કઠણ રહેતા નથી.

માછલી ખારો તાજી.

માટો તાજો છમણો ૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી તોળા ૫, આડુ તોળો ૦૧ ને વાલ ૫ ઝેટલે છઆની ભાર, લસણની છુટ્ટી મોટી કળા ૬, કોથમીર ઝુંડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, ઘણો જલદ સરકો નાના ચમચા (ફેન્ટરફુન) ૨, મીલનો પહેલાં નંખરનો ચોખ્ખો અથવા ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, જીરું સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પાકાં ઝીણાં ટામોટાં ૧૦, નીમક તથા માછલી ધોવા માટે ચોખ્ખો આટો ખપ મુજબ.

આખો વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે છમણાને સમારી જાદી જેવી કટકીઓ કાપી આટો લગાડીને સોજી ધોવા પછી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવી. તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી તે તથા મરચાંને ઘોષ કોરડું કરીને ઝીણું કાપવું જીરું ચુંડીને ખોખરું કરવું. આડુને છાલીને ઘણો ખારીક રેસો કાપવો. લસણને છાલીને ખારીક ભુકો કાપવો. પછી કાદાને છાલી છુંદનાં પાડીને ખારીક ભુકા જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલાં પાટીયામાં ધી કકડાવીને તેમાં તળવા મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગનો થાયને માહે આડુ લસણ ભેળા ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળી બધું શીકા લાલ રંગનું થાયને જીરું તથા આટો મેળવી પોણો પાશર ઝેટલે નાના નવ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી રેડી સપાટ ભરેલી ઝેક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને પછી માહે અકેકની પાશે પાશે માછલીની કટકીઓ મુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું. પણ હેઠે માછલી વળગે નહીં માટે જરા વારે તપેલીને બેઉ હાથે કાંથાપરથી ઉંચકીને અંદરની માછલીને હલાવવી અને જરા વાર થાયને માછલીનું પડ ફેરવી નાખીને માહે ફરતો સરકો રેડી ઉપરથી કોથમીર મરચાંને ભભરાવીને નાખીને પછી ઉપર છુટાં છુટાં ટામોટાં મુકી ત્રણ ચાર મીનીટમાં ઉતારીને ખાવું. પણ પુર્ત ખાવું નહીં હોય તો ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ઉપર કપડું બાંધીને પછી ઢાંકણ ઢાંકવું અને ખાતી વેળા પાછું ગરમ કરવું. તાજી ઘોષ મોટી હોય તો ત્રણ અને જરા નાની હોય તો પાંચ લેવી અને તેને સમારી બધે કટકા કાપીને તેને પણ ઉપર મુજબ પકાવવી. આખો ખારો માછલી

સૌસ બનાવેલી હોય તેવી મજાહની લાગે છે માટે રાંધ્યા પછી એનો સૌસ બનાવવો નહી.

માછલી, ગોસ્ત અથવા મરઘી ઉની કીધેલા.

માછલી, મરઘી અથવા ગોસ્તને રાખીને બીજા દીને પકાવવું હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી આટો લગાડીને ધોવા પછી નીમક લગાડીને રાખ્યા બાદ માછલીનાં પ્રમાંણુ મુજબ કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં થોડું ઘી કકડાવી તેમાં થોડું ખોખરું કીધેલું જરૂં તથા માછલીની કટકીઓ ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને જરા વાર ચુલે રાખવી. પછી ઉતારીને બંધ તપેલીનેજ એક હાથે કાંચામાંથી પકડી હલાવીને માછલી ભાગે નહી તેમ તળે ઉપર કરી પાછું જરાવાર ચુલે મુકીને ઉતાર્યા પછી ઢાંકણ કાઢી નાખવું. અને ઠંડું થાયને ઢકવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી હોય તો તેને સોજી કરી ઘોષને એક પાશર નેટણુ અને મરઘી યા ગોસ્ત વધારે હોય તો સેજ વધારે ધીને કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં જરા નીમક તથા ખોખરું કીધેલું જરૂં નાખીને પછી તેમાં મરઘી યા ગોસ્ત નાખી ચમચથી બરાબર મેળવીને પછી ઢાંકણ ઢાંકવું અને તપેલીમાં પાણી છુટશે તે બળીને તતરે પછી ક્ષારીને ઢાંકણ કાઢી નાખી ઠંડું પડેને ઉપર ઘાતું જાડું કપડું આંધી ઠંડકમાં રાખવું. એ ત્રણમાંનું જેથી એક ઉત્તું કીધેલું હોય તેને બીજા દીને કોઈ પણ પકવાન માટે રાંધવામાં લેવું.

માછલી તળેલી તાજ મસાલાની.

આખી માછલી મસાલાની તળવી હોય તો રાંમસનાં કુમળાં બરચાં, મોટાં છમણાં, માગન માછલી અથવા મોટી બોધને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે સમારીને ઉપર કાપ મુકવા નહી પણ સમારીને પેટાંની સામી બોરડુ પરથી ઉમું ચીરવા માડી હેઠે પુછડી સુધી એ ફાડ્યામાં સુકા છમણુનીકાની ચીરવું અને ભીંગ હોય તો તેનું ડોકું કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી તેને પણ એજ રીત ચીરવો અને એને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઘોષ નીમક લગાડીને તેટલાજ વખત રાખવી. તેટલાં આએ વીવીધ વાંનીમાં મસાલા

માછલી તળવાનો ગામડી છાપેલો છે તેમાં આમલી નાખીને બનાવવાનો છે તે મસાલો માછલી જેટલી હોય તેમાં પુરતો લગડાય તેટલો બનાવવો અને માછલી નીમકમાં રાખ્યાને બરાબર વખત થાય ત્યારે માછલીના ચીરેલા ભાગમાં ઘણો પુરતો લગડાડીને પછી બેઉ ફાડ્યાને પાછાં જોડીને સાથે વળગાવી માહે ભરેલો મસાલો બાહેર નીકળે નહી તેમજ ફાડ્યા પાછાં છુટાં પડે નહી માટે દારો વીટાળીને આખી માછલીને બાંધી લેવી. પછી હેઠે માછલી તળેલી ત.જ સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મોટી લોદી યા પેણામાં તળવી. એ માછલીને મસાલો ભરીને બેવડી વાળીને પછી દારો બાંધવાને બદલે કેળનાં પાદડાંને ઘોષ નુઠ્ઠી કોરડું ફરીને માછલીની ઉપર એકવડું આવે તેટલુંજ પાદડું લઇ તેમાં વીટાળીને પછી તેની ઉપર દારો વીટાળીને તળેલી માછલીનો ટેસ્ટ જુદાજ થાય છે. ઉપલી રીતે માછલીને ચીરવાને બદલે ગમે તો આખીજ રાખી આંચે ચોપડીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામડી છાપેલો છે તેમાં માછલીની ઉપર ચોપડવાનો પહેલો છાપેલો છે તે બનાવીને આખી માછલીની ઉપર પુરતો મસાલો છરીવડે સફાઈથી ચોપડીને પછી મસાલો ડાળે નહી માટે ધીમી આંચે લોદીની ઉપર ધીમાં બરાબર તળવી. ગમે તો એજ ગામડી મસાલામાં ખીજ રીતનો દહી નાખીને બનાવવાનો છાપેલો છે તેવો બનાવીને માછલીનાં બેઉ પડની ઉપર તેમાં લખેલી રીતે લગડાડીને તેમાંજ લખ્યા યુજ્ય તળવી. આંચે વીવીધ વાંતીમાં મસાલો મછલી તળવાનો વેલાતી છાપેલો છે તે પ્રમાણે બનાવી તેમાં લખેલી રીતે લગડાડીને આખી માછલીને ગમે તો તેમ તળવી. ગમે તો એ બધા મસાલામાંનો કોઇ પણ મસાલો માછલીની કટકીઓને લગડાડીને પણ તળવી. ગામડેનાં લોક માછલીની કટકીઓને મસાલો લગડાડીને તળે છે તે રીતે તળવી હોય તો ધાણાજીરનાં મસાલો લઇ તે હોય તે કરતાં અડધી મરચાંની બુફીને તેમાં બેળીને પછી જલદ સરકો અથવા ઠંડું પાણી જરા બેળીને માછલીને ચોપડાય તેટલો દીળો મસાલો ફરીને તેમાં ઉપર યુજ્ય નીમક લગડાડીને તૈયાર કાપેલી માછલીની કટકીઓને સારીકાની સંડોવીને પછી ધી અથવા મીઠાં તેલમાં જરા કકરી જેવી તળવી. ખીજ રીતના એ મસાલા માટે છાલેલી લસણની કળા ૫, ચુંટેલું ૭૩ ઉપસેલી ભરેલ

અમચી ૨, મોટાં સુકાં મરચાં ૨, દસેલી હળદ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ૧. અમચી લઈ એ બધાંને જરા જલદ સરકા અથવા ડંડાં પાણીમાં પીસીને પછી એ મસાલો ચોપડાય તેટલો કરવા માટે બીજો જરા સરકો અથવા પાણી ભળીને ઉપર મુજબ એ મસાલામાં માછલીની કટકીઓ સંડોવીને તેમજ તળવી. પણ સંડોવતાં માછલીના કોષ્ઠ લાગ ઉપર મસાલો લાગ્યો નહી હોય તો ત્યાં હાથવડે બરાબર ચોપડવો. ગમે તો એ બેઉ મસાલામાંનો ગમે તે એક બનાવીને આખી માછલીની ઉપર હાથવડે તે લગાડીને પછી તળવી.

માછલી તળેલી તાજી મસાલાની ૨ જી.

કણો મોટો છમણો ખાંવામાં કુચા જેવો લાગે છે અને આંખે રીતે તળવામાં તે બરાબર ચરશે પણ નહી માટે એક સાધારણ મોટો કુમળો તાજો છમણો લેવો અને હેડે માછલી તળેલાં સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ છમણાને સમારી આખે રાખી આડા બંને કાપ બેડે પડ ઉપર પાડાને તમજ ધોવા પછી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવો. તેટલા અરસામાં બે કુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં લઈ તેને ધોઈને કોરડું કરવું અને લસણની છુટી મોટી બાર કળાને છોલવી, ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ અમચી જીરું, મોટાં સુકાં બે મરચાં, ચીચોરા કાઢેલી આમલી બે તોળા તથા ઉપસેલાં ભરેલી એક અમચી નીમક લેવું અને એ બધા સામાનને નાના બે અમચા ભરી જલદ સરકામાં સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવું અને માછલીને નીમક લગાડવાને અડધો કલાક થાયને તેમાં, બધું પાણી તથા નીમક કાઢી નાખીને પછી છમણાંનાં પેટાંમાં જરા મસાલો ભરાંને પછી બાકીનાં મસાલામાંથી અડધાને છમણાંનાં એક પડ ઉપર બંધે સફાઈથી છરીવડે ચોપડીને પછી ચુલે પુરતા ઇંચાર ઉપર મોટી લોઢીને મુકી તેમાં પાંચ તોળા જેટલું ઘી નાખવું અને તે બરાબર કકડીત માલેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે માછલીનું મસાલો લગાડેલું પડ પહેલે તળાય તેમ વચમાં મુકીને ઘૂત ઉપરનાં પડની ઉપર બાકીનો અડધો મસાલો ચોપડીને પછી લોઢીની ઉપર સાફ ઠીકરાંને ઉલટું લાવવું. યોડો વખત યાવને ઠીકરું ઉચકીને તપાસવું અને માછલીનું ઉપરનું પડ જરા ચરલું લાગે ત્યારે લોઢીને

ઉતારીને જરાવાર ઉંઘાડી રાખ્યા પછી માછલી ચુંધાય નહીં તેમ તવાયાવડે સંભાળથી મસાલા સાથેજ ઉપાડીને ફેરવવી, જેમ કરતાં મસાલો લોઢીને વળગેલો લાગતો તે કાઢી લઇને પછી પડ ફેરવી નાખી તે ચરેલાં પડની ઉપર એ કાઢેલો મસાલો પાછો સરખો લગાડીને પછી લોઢીને પાછી ચુંબે મેલીને ઠીકડું ઢાંકવું અને બરાબર ચરેને ઉતારી મસાલા તથા ધી સાથેજ છમણો કાઢવો, પણ મસાલો કકરો થવા દેવા નહીં. જો એ માછલી ઘુર્ત ખાતી નહીં હોય તો માછલી ઠંડી થાયને લોઢીપરજ ઢાંકી રાખવી અને ખાતી વળા પાછી ગરમ કરવી. એ માછલી ઘણી સારી લાગે છે, મોટી એ બોધને ઉપલીજ રીતે સમારી કાપ સુકા મસાલો લગાડીને તળવી.

માછલી તળેલી તાજ સાદી.

તાજી રામસ, છમણા, ટુમરી, ઉલવો, કુમલી થોભ, મોટી માગન અથવા ઘણી મોટી બોધ એ બધાંમાંથી કોઇ પણ જાતની તાજ માછલાની કટકીઆ તળવા હોય તો તે માછલીને આંસે વીધીધ વાનીમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારીને વજનસરની જાદી કટકીઓ કાપવી. જીપટી હોય તો તેનું બધું આંમડું ઉખેડીને કાઢી નાખ્યા પછી તેની કટકીઓ કાપવી. બીજાની માછલીમાં કાંટા ઘણા હોય છે માટે તેની કટકીઓ કાપવી નહીં પણ સમારીને ભીંગડાં કાઢ્યા પછી તેનું ડેકું કાપીને કાઢી નોખવું અને સફાઈથી આખા ભીંગને ઉભો એ ફાડ્યામાં સરખો છરાવડે ચીરીને બેઉ ફાડ્યાંને છુટાં પાડીને આખાંજ રાખવાં અથવા અકેક ફાડ્યાના આડકતરા બંને કટકા કાપવા પછી એ કાઢ પણ માછલી હોય તેને માછલા સમારવા તથા ઘોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ થોભ નીમક લગાડીને રાખવી. ત્યાર બાદ એક મોટી સાફ લોઢી અથવા પેણને ઉભળી કોરડું કરી ચુંબે ધીમ બળતે મલી તેની ઉપર થોડું ઘી યા સોચું માડું તેલ નાખવું અને તે બરાબર કકડોને તેમાં વાટેલું નીમક બે ત્રણ ચપટી નાખી તેને તવાયાવડે બેળીને પછા માછલીના ઉપર નીમક વળગણું હોય તે બધું હાથ ફેરવીને કાઢી નાખીને પછી લોઢી યા પેણમાં સુકવી. એ રીતે પહોંચ લાઢી યા પેણમાં વાટેલું નીમક નાખ્યાથી તેમાં માછલી વળગતી નથા પણ

તળાયા પછી બરાબર ઉપડે છે. માછલીની ઉપર 'વળગેલું' નીમક હાથવડે ખંખેરીને કાઢી નાખ્યા પછી ગમે તો જરા દળેલી હળદ તથા તરી બેઉ જરા સરકામાં ભળીને ઉપર તે ચોપડીને પછી માછલી તળવી. તળવી વેળા હેઠે બધે ફરવું ધીમું બળતું રાખવું. માછલીનું એક ૫૩ બરાબર તળાય છે ત્યારે તેના સોહડમ નીકળે છે, તે પછી ચુલાપરજ રાખીને ફેરવવી નહીં પણ ઉતારીને જરાવાર રાખ્યાથી માછલી પોતાની મેલેજ પેણા યા લોઢીથી અળગી થાય છે, તે પછી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી તવાયાવડે ઉપાડીને ફેરવી નાખી તાછી ચુલે મુકી એજ રીતે ખીમું ૫૩ તળાયને ઉતારીને ઉપર મુજબ કાઢરી. પણ માછલા પુર્ત ખાવી નહીં હોય તો ગરમને ઢાંક્યાથી ઢાંકણુપરનો બાક પડીને માછલી પોથી થાય છે અને વીસરી પણ લાગે છે. તેટલા માટે ઠંડી થાયને ઢાંકી ખાતી વેળા પાછી ગરમ કરવી. તાજ માછલીને આખી તળવી હોય તો મોટી ઘોઘ, માગન માછલી, રામસનાં બચ્ચાં, છમણા અથવા હલવા જે હોય તેને માછલી સમારવા તથા ધાવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી ઘોઘ કાપ પાડી નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી ઉપર કટકી તળવા લખ્યું છે તેમજ એ આખી માછલાને તળવી. ગમે તો આએ ચોપડીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામડી છાપેલો છે તે મસાલો ખપ જોગો બનાવી આખા છમણા, મોટી ઘોઘ અથવા માગનનાં પેટાંમાં દાખીને ભરીને પછી ઉપર મુજબ એ માછલીને આખી તળવી. આખો ભીંગ તળવો હોય તો તેને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સમારી ડોકું કાપીને કાઢી નાખી ચીરીયા વગરજ આખાને મોટી લોઢીનીપર ઉપર મુજબ તળવો. ગમે તો આખી માછલી અથવા કટકીએને ઘોઘ નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી ખપ જોગાં છડાંને ભાંજ તેને ખાવાના કાંચાંથી ખુબ તરેહ દોઢીને તે માછલાની ઉપર બધે બરાબર ચોપડીને પછી તેની ઉપર પાઉતું કીમ લગાડીને તળવી, કેરોસીન તેલના ચુલા કરતાં બળતા લાકડાંના ચુલા ઉપરજ માછલાં બધેથી એક સરખી મજાહતી તળાય છે.

માછલી તળેલી સુકી મસાલાની.

સુકી માછલી મસાલાની તળવી હોય તો હેઠે માછલી તળેલી સુકી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ માછલીને પાણીમાં ભીનવીને બાકી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ સુકા બુમલાના

છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ માછલીને પુરતો લાગે તેટલો મસાલો બનાવીને તે લગાડ્યા પછી ધી અથવા સોજાં મીઠાં તેલમાં તળવી. એ તળેલી માછલી તંત્રી'ડ શીયના જેવી મળહની લાગે છે.

માછલી તળેલી સુકી સાદી.

કોઈ પણ જાતની સોજા સુકી માછલીને તળવી હોય તો તેના કટકા કાપી પંદર વીસ મીનીટ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ઉપર ભાંગડાં હોય તે બધાં કાઢી નાખી સોજા ઘોષને નરમ બાફવી અને પાણીમાંથી કાઢી કોરડી કરીને તેની ઉપર જરા દળેલી હળદર ચોપડીને પછી લોઢી ઉપર જરા ધી અથવા સોજાં મીઠાં તેલ કકડાવીને તેમાં તળવી.

માછલી નાળાયેરનાં દુધમાં રાંધેલી.

કોઈ પણ સારી જાતની તાજા માછલીની કટકીઓ; સમારીને કોટળાં કાઢેલી કોળમી અથવા બાફેલી સાંધના જરા મોટી કોળમી જેટલા કટકા એ ત્રણમાંથી જે તે એક ચીજ રતલ ૦૫, કાંદા શેર ૦૫, ધી નારાંક, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ખમણેલું સોજાં નાળાયેર ૦૫, ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

માછલી યા કોળમી હોય તેને સમારી આટો લગાડી ધરડીને સોજા ઘોષા પછી નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખવી. પણ સાંધ હોય તો છરાવડે તેનાં પાંખ પુછડાં ભાંજી કાઢીને પછી પાણીમાં જરા નીમક નાખીને બાફવા મુકવી, બરાબર બદાશિ ત્યારે એનાં કોટળાંનો રંગ લાલ થશે, તે પછી કાઢીને કોટળાં ભાંજી માસ કાઢીને તેના કટકા કાપવા. નાળાયેરમાં ગરમ પાણી રેડી ચોળીને માછલીને માટે પોણા પાશર અને કોળમી અથવા સાંધ માટે એક પાશર દુધ કાઢવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છેલ્લી વધારનું, જેવા બારીક સેવ જેવા કાપી કલછવાળી તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં બદામી રંગના તળી માહે માછલી, કોળમી યા સાંધ જે હોય તેને પાંચરીને મુકી ગરમ મસાલો ભભરાવીને પછી દુધ રેડી સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અને બરાબર ચરીને જરા રસ સાથનું રહેને ઉતારવું.

માછલી પાદડાંમાં વીટાળીને પકાવેલી.

તાજી કુમળી રામસ અથવા મોટા છમણાની જરા જાદી કટકીઆ કાપી તે બે રતલ લેવી અને તેને બરાબર નીમક લગાડાને અડધા કલાક રાખવી. તેટલાં ચાર ઝુડી કાચમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાયનાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, નાળાયેરના કટકા તોળા ૪, છોળેલી લસણની મોટી કળા ૧૫, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, દળેલી હળદ તથા આખું જીરું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧, મરીના દાણા ૨૦, એ સધળાંને સોજા જલદ સરકામાં પીસી કકણુ હોય તો ખીન્ને જરા સરકો બેળાને પોચું કરવું. પછી માછલીને નીમક લગાડ્યાને અડધાં કલાક યાયને ચોખ્ખાને આટો લગાડી સોજી ઘોષ કારડી કરીને પાસેલા મસાલામાં બધી કટકીઆ સંડોવીને બધા મસાલા સરખો લગાડવો. તે પછી હળદનાં મોટાં લીલાં પાદડા હોય તો તેને અને તે નહી હોય તો કેળનાં પાદડાંને સોજાં ઘોષ નુઁછાંને ફાટે નહી તેમ સંભાળથી કેળનાં પાદડાંનો ડાંડો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી માછલીની અકેક કટકી ઝુકીને વીટાળાય તેટલા એ પાદડાના કટકા કરી તેની વચમાં અકેક કટકી ઝુકીને તે બાહરે દેખાય નહી તેમ મળદનાં સફાઈથી સરખાં પડીકાં વીટાળીને તે છુટી જાય નહી માટે તેની આસપાસ સુતર વીટાળવું. ત્યાર બાદ મોટા કલક ભરેલા પાટીયામાં નવટાંક જેટલું ધી નાખી તેમાં પાથે પાથે બધા પડીકાં ઝુકીને એક પડ ગોઠવવું અને તે કુએ તેટલું ચોકુંજ પાણી રેડીને ઢાંકણુ ઢાંકી મોટા ચુલા ઉપર પ્રરતા ધંગારે તપેલીને મેલવી અને થોડો વખત થાય ત્યારે પાદડાંની ઉપર આંગળી દાખીને માછલી તપાસવી અને ચરીને નરમ જવી થક હોય ત્યારે ઉતારીને આંધરાની મોટી ચમચથી પડીકાં કાઢી લઈ પાદડા છોલીને ગરમ ગરમ ખાવી. ઉપર લખ્યા કરતાં માછલી વધારે હોય તો તેનાં પ્રમાણમાં ધી તથા પાણી વધારે નાખી માછલીનાં બે પડ ઝુકવાં.

માછલી બાફેલી પાંચ રીતથી.

એક જોડી મોટા છમણા અથવા મોટી ત્રણ પોઈને આએ વીવીધ વાંનામાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારી ઘોષને બેઉ પડ ઉપર વચમાં

અંકેક આડો છાલકો કાપ મુકી પુરણું નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખી. ત્યાર બાદ એક કલમ ભરેલા મોટા પાટીયામાં છમણુ હોય તો ત્રણ પાથર અને યોઈ હોય તો હઠી પાથર ઠંડું પાણી રેડાને તેમાં નાનાં ત્રણ ચમચા સરકો અથવા લીંબુના રસ નાના બે ચમચા તથા નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખીને તેમાં માછલીને અંકેકની પાથે પાથે મેલી ચુલે ધીમે બળતે તપેલું ઉંઘાડું મુકવું. અને માહે મેલ આવે તો આંધરાંની ચમચથી કાઢવો અને પાણીમાં કકરા પડી માછલીનું હેઠેનું પડ ચરવા આવેને માછલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા ચમચે ફેરવવી. પણ માછલી ચુલે મુકવા આગમચ બે તોળા આડુને છોલી નેનો ઘણાજ બારીક રેસો કાપી તે, 'ખોખર' કીવેલું જરૂર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી, મરીના આખા દાણા ત્રીસ તથા કોથમીરની ચાર ચુડીનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં ચાર મરચાં લઈ આંમે છેલ્લી બેઉ ચીજને ઘોષને બારીક કાપીને એ સઘળો સામાન બેળાને માછલીનું પડ ફેરવ્યા પછી ઉપર ભભરાવવું અને માછલી ચરેને મોટી ચમચે પાણામાંથી કાઢી લઈ વેલાતી સોસ યા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી.

બીજી રીતે માછલી બાફવી હોય તો ઉપર મુજબની માછલીને તેજ પ્રમાણે સમારી ઘોષને તૈયાર કરવી અને છમણુ હોય તો પોણા બે પાથર પાણી અને યોઈ હોય તો દોઢ પાથર પાણીને તપેલામાં રેડી બે તોળા કાંદાને છોલ બારીક સેવ જેવા કાપી ઉપસેલા ભરેલા નાના એક ચમચા ધીમાં તળા દળેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી એકેક ચમચી તથા દળેલી હળદ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચાને તપેલામાંનાં પાણીમાં બેળાને તેમાં માછલીને પાથે પાથે મુકીને ચુલે મુકી ઉપર મુજબ બારીને રસની સાથેજ કાઢી વેલાતી સોસ યા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી. એમાંથી બફાતી વેળા મેલ કાઢવો નહી.

ત્રીજી રીતે માછલી બાફવી હોય તો ચાર ઝીણા સફેદ કાંદાને છોલી હેઠેના મુળાયાં તરફનો ભાગ સેજ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી તેજ તરફથી પતળા ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને લસણની મોટી છ કળીને છાલી તેની પણ એમજ ઘણીજ બારીક ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને સૂકાં ચાર મોટાં મરચાંને ઘોષને તે, કાચું ધી ઉપસેલા

ભરેલો નાનો એક ચમચો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક સઘણું સાથે ભિળાને તૈયાર કરી રાખવું અને ઉપર બીજી રીતે માછલી બાફવા લખેલું છે તે પ્રમાણે તેટલુંજ પાણી તપેલાંમાં રેડીને તેમાં એ બધા સામાન નાખીને પછી તેમાં ઘાયલી માછલી મેલી તેજ રીતે બાફીને રસની સાથેજ કાઢવી. પણ માછલી બાફવાની આગમચ મોટાં લીલાં ત્રણ મરચાં તથા ત્રણ કુડી કાયમીરનાં પાદડાંને ઘોષ કોરકું કરીને બેઉને ઘણું બારીક કાપવું અને જીણાં પાંચ ટામોટાંને ઘોષ નુછીને તેની પતળા ગોળ સ્લાઇસ કાપી એ ત્રણડેને માછલી કાઢ્યા પછી તેની ઉપર પાંચરીને મેલી વેલાતી સોસ તથા જલદ સરકો દરેક એકેક નાનો ચમચો ભિળાને ઉપર તે રેડીને ગરમ ગરમ ખાવી.

ચોથી રીતે માછલીને બાફવી હોય તો ઉપર મુજબની માછલીને સમારીને છમણાની બદી કટકીએ કાપવી અને મોટી બોઇ હોય તો તેના બધે કટકા કાપવા અને નાની હોય તો તેને આખીજ રાખવી અને ઉપર મુજબ ઘોષ નીમક લગાડીને રાખવી. પાંચર કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો, લસણની મોટી છ કળાને છોલીને ઘણું બારીક ભુકો કાપવો, ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરાંને જરા ખોખરું કરવું, ત્રણ કુડી કાયમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ઘોષ એ બેઉને બારીક કાપવું અને ઉપર બીજી રીતથી માછલી બાફવા લખેલું છે તેટલાં પાણીમાં આમે સામાન તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો કઠણુ ઘી તથા સપાટ ભરેલો એક ચમચી નીમક નાખી ઢાકીને ચુલે મુકવું અને માહે એક બેશ આવેને જલદ સરકો નાવો બે ચમચા રેડીને પછી અંદર માછલીને પાશી પાશી મેલીને ઉંઘાડું રાખવું અને હેકેનું પડ ચરવા આવેને ફેરવી જરા વાર નાનાં પાકાં આઠ ટામોટાંને ઘોષન તે પાંચરીને માછલીની ઉપર મેલી તૈયાર થાયને એવી સાથેજ કાઢવી.

એક છમણું યા મોટી એક બોઇ બાફવી હોય તો ઉપર પહેલી રીતથી માછલી બાફવા લખ્યું છે તેમાં લખ્યા કરતાં અમાં પાણી એક પાંચર આછું લેવું અને બીજી, ત્રીજી તથા ચોથી રીતે આઠલી થોડી માછલી બાફવી હોય તો એ ત્રણમાં લખ્યા કરતાં અડધો પાંચર પાણી આછું લેવું પણ બીજો બધો સામાન

તો છમણામાં લખ્યા કરતાં અડધા અને ખોઈમાં તો અડધા કરતાં પણ ઓછો લઈને તેજ રીતે એ માછલીને બાફવી. ઉપલી કોષ્ટ પણ રીતે માછલીને બાફતી વેળા તેનું ચામડું તપેલીમાં હેઠે વળગે નહીં માટે અવારનવાર તપેલીને કાંચા ઉપરથી એક હાથે ઉંચકાને ઊંલાવવી. તેમ કીધાથી માછલી હીલીને અળગી થઈ હેઠે વળગશે નહીં.

પાણીમાં બાફવાને બદલે માછલીને વરાળથી બાફવી હોય તો એક ઉંડી ઉભા ઘાટની તપેલી લેવી અને તેના કાંચાની ઉપર બેસતી આવે અને હેઠે તપેલીની અંદર ઉતરે નહીં તેટલી કલ્લ ભરેલી ત્રાંખાની ચાળણી લેવી અને ઉકળવું પાણી ચાળણીને લાગે નહીં તેટલું ઓછું પાણી તપેલીમાં કકડાવીને પછી ઉપર મુજબ ઘોઘને સોજી કીધેલી આખી માછલીને ચાળણીમાં મુકાને પછી તેને તપેલીની ઉપર મેલીને ચાળણીની કીનારીની ઉપર એક ઢાંકણને ઉલટું ઢાંકવું અને હેઠેનું પડ બફાવને માછલીને ફેરવી નાખી ખીણું પડ બરાબર થાયને માછલીને કાઢીને વેલાતી સોસ અથવા લોચુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાતી. ગમે તો થોડાં કોથમીરનાં બારીક કાપેલાં પાદડાં તથા એવાંજ કાપેલાં મરચાં તથા થોડી ટામોટાંની સ્લાઇસ પણ માછલીને કાઢ્યા પછી ઉપર નાખવું. આમે રીતે વરાળથી ઘણી માછલી બાફવી હોય તો તપેલું જોડું લેવું અને અંકેકની બેડમાં માછલી મુકાય તેટલી માટી ચાળણી યા બોયું લેવું.

માછલી બોલમાં બાફેલી અથવા ભુંજેલો.

કોષ્ટ પણ સારી જાતની તાજ માછલીને સમારીને તેને અથવા સાંધ યા કોળમી હોય તો તેને નીમક નાખી બાફીને કોટળાં કાઢ્યા પછી એ જેબી હોય તેને તોળીને તે એક ચીજ તથા કાંદા દરેક શેર ૧, જોટાં લીલાં મરચાં ૬ થી ૮, કોથમીર કુડી ૮ નાં પાદડાં, તાજાં ઇંડાં ૩, વેલાતી સોસ અથવા કોષ્ટ પણ જાતની કેરીની યા ટામોટાંની ચટણી તથા ઘી ખપ મુજબ.

માછલીને સમારી આટો લગાડી સોજી ઘોઘ નીમક નાખીને બાફવી અને કોળમી યા સાંધ હોય તો તેને બાફી છોલીને કોટળાં કાઢવાં. અને એ જે એક ચીજ હોય તે એક શેર લઈ તેને ઘણું બારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને છુંદનાં પાડીને બારીક ભુંડા

કાપવો. કાચમીર મર્યાને ઘોઘને ઘણું બારીક કાપવું. પછી ઇંડાને ભાંજી આવતા કાંઠાથી સારીકાની દોહવી તેમાં બધા સામાન બરાબર મેળવી માટે ટેસ્ટ મુજબ સૌંસ યા ચટણી મેળવી અને એક બોલને પુરતું ધી લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરી ઉપર ઘાણ સફેદ કપડું બાંધીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બતાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ દોહથી બે કલાક સુધી બાણને પછી બોલમાંથી ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. એને ભુંજવું હોય તો બધા સામાન સાથે સૌંસ યા ચટણી મેળવી નહીં પણ એક દીશને ધી લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પછી તેની ઉપર ચટણીનું પતળું પડ પાંચરીને પછી ભુંજવું.

માછલી ભુંજેલો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી તળેલી તાજી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી કાપ મુકી ચોખ્ખાને આટો લગાડી ઘસડીને સોજી ઘોઘને પછી નીમક લગાડીને રાખવી અથવા માછલી તળેલી તાજી મસાલાની પહેલીમાં લખ્યા મુજબની કોઇ પણ માછલીને તેમજ ચીરી ઘોઘ નીમક લગાડીને રાખવી. તેટલાં આએ વીવીધ વાંનીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલો છે તેમાં માછલીની અંદર ભરવા માટે આમલી સાથેના મસાલો લખેલો છે તે અપભ્રંશો પુરતો બતાવેલો અને માછલી ચીરીયા વગરની હોય તો તેનાં પેટાં તથા કાપમાં ભરવો અને ચીરેલી હોય તો તેની અંદર બધો પુરતો મસાલો લગાડી વાળાને તેનાં બેઉ ફાડમાં મેળવી તે છુટાં પડે નહીં માટે દોરાથી બાંધી લઇને સોજી ગલેલને ધી લગાડીને ગામઠી કોલસાના ઇંગાર ઉપર મેલીને તેની ઉપર માછલીને મુકવી, પણ વારંવાર ફેરવવી નહીં પણ એક પડ ભુંજાય પછી ફેરવીને બીજું પડ ભુંજવું અથવા કેળનાં પાદડાંને ઘોઘ નુકી કોરું કરીને તેની ઉપર ધી લગાડીને તેમાં માછલીને વીરાળાને દોરાથી બાંધી લઇને પછી ભુંજવી. અકેકપર બરાબર ચપટ બેસ્તી આવે તેવી કલઈ ભરેલી બે થાળી લેરી અને તે એકમાં માછલીને મુકી ઉપર બીજી થાળી ઢાંકીને ચુલે મુકી હેઠે પુરતાં તેમજ ઉપર ઘટે તેમ ઇંગાર રાખીને પણ માછલી ભુંજી શકાય છે. મસાલા વગરની માછલી પસંદ હોય તો ઘોયા પછી

અમથું જરા નીમક લગાડીનેજ ભુંજવી. ભુંજેલી કોઇ પણ માછલી લીંધુ નીચવીને ખાવી. માછલીની કટકીઓને પણ ઉપલીજ રીતે મખાલો લગાડીને ભુંજવી.

માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત.

કેંઈ પણ જાતની તાજી માછલીને ધાત્રનાં વાસણમાં સમારતાં તેની ઉપરથી તે લપસી જાય છે તેટલા માટે પાટીયાંની ઉપર મુકીને માછલીની ઉપર ભીંગડાં હોય તો તેની પુછડી પકડીને તેજ તરફથી છેક ડોકાં સુધી તેની ઉપર છરીને ઘસી ઘસીને બધાં ભીંગડાંને કાઢી નાખ્યા પછી પાંખ તથા પુછડાં કાપી કાઢવાં અને ડોકાંની હેડેથી પેટામાં કીનારીપરથી દોઢેક ઇંચ જેટલા લાંબો કાપ મુકીને પછી તેની અંદરથી કલેજી આતરડાં બધું આંગળીથી કાઢી નાખવું અને છમણા. ભીંગ, રામસ એવી માછલીમાં ઘરભ હોય તો પેટું જરા વધારે ઉભું ચીરીને અંદરથી તે પણ કાઢી લેવી. પણ માગન માછલી તથા મોઘની તો અંદરજ ઘરભ રહેવા દેવી અને ડોકાંની અંદર દાંતા જેવો લાલ ભાગ જેને ચુંઈ કહે છે તેને ડોકાંની બેઉ તરફથી આંગળીથી બરાબર કાઢી નાખી જોઈએ, કારણ એ ચુંઈને કટકો અંદર જરાખી રહી ગયો હોય તો તેથી માછલી કોઢી જાય છે. એ રીતે કીધા પછી માછલી આખી રાખી હોય તો છમણા, માગન, મોટી મોઘ એવી માછલીનાં બેઉ પડની ઉપર સરખે અંતરે મોટી માછલીને દોઢેક ઇંચ જેટલા આડકતરા બપે છાલકા કાપ મુકવા અને નાની માછલીની ઉપર એમજ અડેક કાપ મુકવો. તે પછી ચોખ્ખાને આટો લગાડી સારીકાની ઘસડીને માછલીને વીસરાત નીકળે તેમ બરાબર ઘોવા પછી પુરવું નીમક બધે લગાડી માછલી મોટી નાની જેવી હોય તે પ્રમાણે વીસથી ત્રીસ મીનીટ સુધી રાખ્યા પછી ઉપર નીમક વળાંલું હોય તે બધું માછલીની ઉપર હાથ ફેરવીને કાઢી નાખ્યા પછી કોઘની વાંનીમાં માછલી જેમ પકાવવા લખેલું હોય તેમ એ માછલીનાં ઉયોગ કરવો. માછલીની કટકી કરવી હોય તે ઉપર લખ્યું છે તે પ્રમાણે સમારીને ચુંઈ કાઢી નાખવી પણ તેવું પેટું ચીરવું નહી, તેમજ ઉપર કાપ પણ મુકવા નહી, પણ પકાવવા માટેની વાંનીમાં જેમ લખેલું હોય તેમ એ આખી માછલીની કટકીઓ કાપી ડોકાં આંગળીથી પેટાંમાંનું બધું

કાઠી નાખી ઉપર મુજબ ઘોઘને નીમક લગાડવું. કોઈ લોક માછલીને પહેલે નીમક લગાડીને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા પછી આટો લગાડીને ઘાય છે. ભાંગડાં વગરની માછલી જેવા કે તાજા જુમલા તથા લેવટા તેમજ એવું 'ખીજું' કાંપખી હોય તેની ઉપર છરી ફેરવાને પહેલે સોજું કરવું અને જુમલા હોય તેનાં ડોકાં કાપીને કાઠી નાખવાં અને પાંખ પુછડાં કાપી પેટું ચીરી માહેલું બધું કાઠી નાખવું પણ ચરભ હોય તો તે અંદરજ રહેવા દેવી, પણ લેવટા તો ઘણા ખરા જીવતાજ હોય છે માટે તેને તપેલીમાં થોડા નીમક સાથે નાખી ઢાંકણ ઢાંકી તપેલીને ઉલાવીને નીમકમાં મેળવવા, એમ કીધાથી થોડા વખતમાં લેવટા મરી જશે પછી કાઢવા. પણ એ ઘણા ચીકણા હોય છે માટે સમારતાંજ હાથમાંથી લપસી જાય છે તે સખમે ચમડીમાં રાખ લઈને પછી તે વડે લેવટાને પકડીને સમારી જરા પેટું ચીરી અંદર કાઢવ હોય છે તેજ કાઠી નાખીને માછલીનીજ કાની આટો લગાડીને ઘોવા, પણ જુમલા તથા લેવટાને થોડુંજ નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી જેમ લખેલું હોય તેમ પકાવવા. કેરોસીન તેલના ચુલા કરતાં બળતાં લાકડાંના ચુલા ઉપરજ માછલી બરાબર મળાહતી બધેથી એક સરખી તળાય છે.

માન બનાવવાની રીત.

ઘાયલા એટલે ભીના ચોખ્ખાનો બારીક દલીને ચાળેલો આટો તથા ધરનો દલેલો ઘઉંનો ઝીણો સફેદ રવો દરેક રતલ ૩, સોજું રવાદાર સફેદ કઠણ પણ આછા ચીકસવાળું માનનું ધી આવે છે તે ધી શેર ૪, સાટા માટે ખીજો એવાજ ચોખ્ખાનો આટો બપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ઘાયલા એટલે ભીના ચોખ્ખાનો આટો છાપેલો છે તેવો દલ વેલો ચોખ્ખાનો આટો ઉપર લખેલાં વજને ત્રણ રતલ લઈ તેને ચાળવો. રવાને કલ્મ ભરેલાં ખુસ્યામાં ચાળી ધીમાંથી એમાં તવટાંક નેટલું ફી મેળવી બનતાં સુકી ઘણા સોજા ગોલાબથી અને તે નહી હોય તો પછી થોડાં ડાંડાં પાણીમાં ગોલાબનો વાસ આવે તેટલાં થોડાંજ દીપાં ગોલાબતું એસેન્સ ભેળીને ગોલાબને બદલે એ લેવું પણ એમ પણ બને નહી તે

પછી અમથાં ઠંડાં પાણીથી કઠણ નહીં તેમજ પોચો પણ નહીં તેવો રવો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને મોટાં કોડીનાં ફલેતદીશ અથવા તદન કલક ભરેલી થાળામાં મુકી ઉપર ઘાણું સફેદ કપડું ઢાંકીને દોઢ બે કલાક રાખવો. તેટલાં તદનજ આખી મોટી એનેમલની થાળી અથવા કોડીનાં મોટાં ફલેતદીશમાં બધું ધી નાખી હથેલીથી ખુબ મથીને તેના બધા દાણા ભાંજીને નરમ સફેદ માખણ જેવું કરવું અને તેમાંથી દોઢ બે પાંચરને આસરે ધીને જીડું કાઢી લઈને પછી પેલા ચોખ્ખાના ત્રણ રતલ આટાને જરા જરા કરી બધો એ દીશમાંનાં ધીમાં મેગવીને મસળાયા વગર એમજ ગોળો કરવો. પણ એમ કરતાં ધી એણું પડીયાથી આટો વવરો જેવો રહીને ગોળો થાય નહીં તો પછી પેલાં જીડાં કાઢી રાખેલાં ધીમાંથી અપટું અપટું થોડું યા ઘટે તો બધુંજ નાખીન કઠણ ગોળો કરવો અને એ કુપે તેટલા ઠંડાં પાણીમાં મુકી રાખવો. ધીમાંથી એમ જીડું કાઢી રાખવાનું કારણ એ કે કોઈ વખત માનનાં ધીના જેવુંજ સફેદ રવાદાર પણ વધારે ચીકસવાણું ધી હોય છે અને તે બધાંજ ધીમાં આટો ભેળાયો હોય તો પછી તેથી આટો પોચોજેવો થઈ જાય છે અને માન બનાવવામાં એ વાપરીયુ હોય તો તે પણ પોચું થયાના સખએ તેના ગોળો સરખા થતા નથી પણ આએ રીતે માન બનાવવાથી બરાબર થઈ શકે છે. પછી રવો બાંધીયાને દોઢ બે કલાક થાયને તેની સપાટીની ઉપર પોપડી બંધાય છે માટે તેને પાછો મસળાને સરખો ગોળો કરવો અને મોટા સાફ ખુનમાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર યા પાટીયાની ઉપર સાટો છાંટીને તેપર મેલી વેળણથી મોટો ભદો રોટલો વણવો. તે પછી ધીમાં બાંધેલો ચોખ્ખો આટો જેને માન કહે છે તેને પાણીમાંથી કાઢી તેમાં પાણી જરાખી રહેવા દેવું નહીં, પછી તેના બે ભાગ કરી એકને આએ વણેલા રવાની ઉપર બધે સરખો ચોપડીને બારડુ પરથી ફરતી કીનારી ખાલી રાખીને તેને પેલાં ચોપડલાં માનની ઉપર વાળી લઈ તેને રવાની અંદર બંધ કરી લઈને પાછું વણી બાકી રહેલું અડધું માન બધે સરખું ચોપડીને પછી તેનો સરખો લાંબો ગોળ વીટો વીટાળી લેવો અને ધારી, પોળા, સજોસા, ખાજ, સોંગર અથવા બીજું જેમાંથી માન વાપરવા લખેલું હોય તેને માટે જેટલા નાના મોટા ગોળો ભેધતા હોય તે પ્રમાણે એ માનના

.ટાને જરા ખેંચી લાંબો કરીને પછી તેના જરા લાંબા જેવા કટકા પાંખીને કાપેલા બેઉ છેડા હેઠે ઉપર રહે તેમ પકડીને ગોળાને વળ દબાવ્યાં પડ છુટાં પડી જાય નહીં પણ અંકેક સાથે વળગેલાં રહેવા માટે કાપેલા બેઉ છેડાને હથેલીવડે દાખીને સફાઈદાર કાણુ ગોળો કરીને એના જેમ ઉપયોગ કરવા લખેલું હોય તે મુજબ વાપરવું. ઉપર મુજબ રવો વણી તેની ઉપર પેલાં ધીમાં બાંધેલા ચોખ્ખાના આટાનું માન ચોપડીને વીટો કરે છે તેમ તૈયાર કીધેલાંને પણ માન કહે છે માન બનાવવા માટે બનતાં સુધી ધાવલા ચોખ્ખાનો આટો તથા ધરના દળેલા ઘઉંનો ખારીક તદ્દન સફેદ રવો લેવો, પણ તેમ નહીં બને તો પછી મીલનો પેહલાં નંબરનો સોળે તાંબે ચોખ્ખાનો આટો તથા ભેળ વગરનો મીલનો પેહલાં નંબરનો સોળે સફેદ ઘણો ખારીક ચીકાસદાર રવો પણ આવશે. આએ માન સાધારણ છે અને માનની તળેલી યા ભુંજેલી કોઈ પણ ચીજ માટે હમેશા એ સાધારણ માન ઉપર મુજબ બનાવે છે. પણ બીજી રીતે માન બનાવવું હોય તો ઉપર સાધારણ માન સાફ લખ્યું છે તેટલોજ રવો, ચોખ્ખાનો આટો તથા ધી લઇને તેને ઉપલીજ રીતે બાંધ્યા પછી રવાના ચાર અને ચોખ્ખાનાં આટાનાં માનના ત્રણ ભાગ બધા એક સરખા કરી રવાની બધી સરખી ગોળ રૈટલીએ વણી તેમાંની ત્રણની ઉપર માનના આટાના ત્રણ ભાગને સરખો ચોપડીને અંકેક પર બધા મેલી સરખો ઢગળો કરી છેદવે બાકી રહેલી રવાની ચોથી રૈટલીને ઉપરથી સુકી સાટો છાંટીને તેનો માટે રૈટલો વણીને તેનો ઉપર પ્રમાણે વીટો વીટાળી એજ મુજબ ગોળા કાપી વળ દબાવે વાપરવું. એ બેઉ રીતના બનાવેલાં માનને ચીજને તળવી હોય તો માનનાં સફેદ ધીમાં તળીયાથીજ સફેદ થશે, બીજાં ધીમાં તેવું થશે નહીં. બે ભાગ રવો અને એક ભાગ આટો લઇને પણ માન બને છે પણ એ માનની બનાવેલી ચીજને તળીયાથી માન વેરાઇ જાય છે માટે તેવું માન ભુંજેલી પોળી અથવા બીજી કોઈ પણ માનની ચીજ માટે ગમે તો નીચે લખ્યા મુજબ બનાવવું.

બીના ચોખ્ખાનો આટો રતલ ૪, સોજી સફેદ રવાદાર માનનું કાણુ ધી શર પા, ઝીણું રવો રતલ ૨, સાટા માટે એવાજ ચોખ્ખાનો આટો બપ મુજબ.

રવાને ચાળાને તેમાં એ તોળા ધી ભેળા ઉપર સાધારણ માનમાં લખ્યું છે તે મુજબ ગોલાખ યા પાણીથી બાંધીને તેટલોજ વખત રાખ્વા અને ચોખ્ખાના આટાને પણ ઉપર પ્રમાણેજ ધીને મથીને તેમાંથી દોઢેક પાશર જેટલું જીડું કાઢી લીધા પછી તેજ રીતે બાંધીને પછી સાધારણ માનની માફકજ એ રવા તથા આટાનું માન બનાવી વીટાતા તેમજ ગોળા કાપી વળ દહને વાપરવું. પણ એમાં ચોખ્ખાનો આટો વધારે હોવાથી ભુંજવા માટે એની પોળી અથવા બીજું જેબી બનાવ્યું હોય તે ઘણી સંભાળથી બનાવવું. ખાઈ માન પસંદ હોય તો ઉપર લખેલી ત્રણે રીતનાં માનનાં રવામાં એક રતલ રવા માટે અડધા તોળાને હીસાએ વાટેલું નીમક નાખીને પછી બાંધવો.

માયબહાલાં.

મોટી ફરએ પણ કુમળી મરઘી ૧, કાંદા શેર ૨, સોજું તાજું દુધ શેર ૧૧, નવી બદામની ખીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; નવી ચારોળી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦, એળચી તોળો ૧, જયફળ ૧, તાજાં ઇંડાં ૬, ધી તથા ઘઉંનો આટો ૫૫ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘા તથા બટક સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મરઘીને સમારી સોજી કરી કટકા કાપી સાફ ધોઇને આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી તેમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરું નાખ્યા વગર અમથીજ ખારી રાંધવી અથવા બાફવી અને ઠંડી થાયને તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને માસનો ડીણું રેસા ટુપવો. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એ બધા મેવાને છોલી ધોઇ નુંછીને ફોરડું કરી બદામ પસ્તાંની ખારીક સ્લાઇસ કાપવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી. પછી મોટી કઢાઇમાં ધી કકડાવી તેમાં એ બધા મેવાને જીરો જીરો તળી કાઢવો. કાદાને છોલી ખારીક સેવ જેવો કાપી ધીમાં બદામી રંગનો કકરો તળીને કાઢી લેવો. એળચી જયફળને છુદવું અને દુધને ખાળીને ઘાડો દુધપાક કરી માહે એળચી જયફળ ભેળવું. ત્યાર બાદ એ સઘળો સામાન સમાય તેટલી એક કલમ ભરેલા લંગડીમાં પેહલે હેઠે મરઘીના રેસાનું એક પડ સૂકા તેની ઉપર તળેલો કાંદા પાંચરીને પછી બધો મેવો ભેળાને તેનું

એક ૫૬ મેલી ઉપરથી બધો દુધપાક રેડવો અને અઢેક ઇંડાને ભાંજી સરખે તકાવતે લંગડીમાં ભરેલાંની ઉપર છેલ્લે આખાંજ મુકીને પછી લંગડીની ઉપર ભેરતું આવે તેવું કલાક ભરેલું એક ઢાંકણ લેવું અને ઘઉંના આઠાને પાણીથી રોટલીના આઠા જેવો બાંધી તેનું એક ઇંચ જેટલું રોલ કરીને તેને સફાઈથી લંગડીની ઠીનારીની ઉપર ફરવું મુકીને પછી તેની ઉપર ઢાંકણને ઉલટું મેલી દાબીને આઠા સાથે વળગાવીને બીડી લેવું અને પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આસરે અડધો કલાક બુંજવું. ગમે તો દુધપાકને બદલે સોજી તાજી મલાઈ અથવા માલો માવો પોણું શેર લેવો. મરજી પડે તો ઉપર મુજબ જુદાં જુદાં અઢેક ૫૬ મુકવાને બદલે બધો સામાન સાથે ભેળી લંગડીમાં ભરીને છેલ્લે તેની ઉપર ઇંડાં ભાંજીને ઉપર મુજબ બુંજવું. ખાતી વખત ઉપર વેલાતી સોસ રેડવો. મીઠાસ પસંદ હોય તો દુધપાક, ગલાઈ અથવા માવામાં નવટાંક ખાંડ ભેળવી, પણ ત્યારે સોસ નાખવો નહીં.

માયબહાલાં ૨ જાં.

ખારી અથવા રોસ્ટ પકાવેલી મરઘીને ઝીણો ટુપેલો રેસો તથા થી દરેક શેર બા, છુંદલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો બા, સોજી બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક ૧૫ તાજાં ઇંડાં ૪, દુધ નાના ચમચા ૪, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨.

બદામ પસ્તાંને છોલીને બારીક સ્લાઈસ કાપવી, ઇંડાંને ભાંજી આવના કાંટાથી દાળીને ખુબ દોઢી સફેદીને કંઠણ ઋ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને પછી મોટા પેણામાં થી નાખી ચુલે મધ્યમ બળને મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુ માડો નીકળે ત્યારે આખે મેળવણીને તેની વચમાં એક ઇંચ જેટલી જાડી રેડીને પછી હેડે ધીમી આંચ રાખવી અને હેડેનું ૫૬ લાલ તળાયને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી એક ચમચનો ટેકો રાખીને બીજી ચમચ યા તવાથાવડે ફેરવી બીજું ૫૬ લાલ ચાયને ઘઉંતારીને કાઢવું. મીઠાસ પસંદ નહીં હોય તો ખાંડ નાખવી નહીં પણ મેળવણીમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવું. એનો સ્વાદ ઉપર પહેલાં ગાયબહાલાં છાપેલાં છે તેના જેવાજ લાગે છે. એમાં મરઘીનોજ રેસો જોઈએ પણ તે નહીજ હોય તો પછી ગોસ્તનો રેસો પણ ચાલશે.

માયબહાસાં ૩ જાં.

એક મળાહનાં ફરખે હાફશઉલને આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખાઈ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ નવટાંક જેટલાંજ ધીમાં કાંદો તળી આડુ લસણ વધારીને તેમાં ભેળ વગરની સોજી મરચાંની ભુકી તથા દલેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળીને તેમાં સમારીને કાપેલા મરઘીના કટકા તથા નીમક નાખી નાના ત્રણેક ચમચા જેટલી થેવી સાયની તદ્દન નરમ પકાવવી અને ઠંડી થાયને બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને નકી માસનો રેસો કરવો. સોજી નવી બદામની નવટાંક ખીજને હોલી ખારીક સ્લાઈસ કાપીને ઘેવી. નવટાંક કીસમીસ દરાખને સાફ કરી ઘોઘને કોરડી કરવી. પછી જરા ધીમાં એ બેઉને જુડું જુડું તળી કાઢવું. ત્યારબાદ એક કલઈ ભરેલાં ઉભી બે ઇંચ કીનારીનાં કારકાંમાં એ રેસામાંથી આડધો પાંચરીને તેની ઉપર મરઘીમાંની થેવી ફરતી રેડીને પછી તેની ઉપર વેલાતી સૌંસ નાના એકથી દોઢ ચમચા જેટલો છાંડીને તેની ઉપર બધી બદામ દરાખ ભભરાવવા બાદ પેલો બાકી રહેલો આડધો રેસો તેની ઉપર સરખો પાંચરવો. ત્યાર બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં ઇંડાં તરકારીપર બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એની ઉપર આખી દાળનાં ચાર ઇંડાં બનાવવા અથવા ઇંડાંને ખાવાના કાંટાથી દોહડી ઉપર તે રેડીને બનાવવાં. અને ગરમ ગરમ ખાવાં.

મામલેડ અનેનાસની.

ઘણાં મોટાં સોજાં સાખા વગરનાં અનેનાસની ઉપરની બધી જાદી છાલ બરાબર કાપી કાઢી સેજ પણ કહણ ભાગ રાખવો નહી. તે પછી તેની બધી આંખ છાંટી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી એ અનેનાસનાં વજન જેટલાજ ઘણી સોજી (ડબલ રીફાઈન્ડ) ખાંડ અથવા કંસ્ટર શુગર લેવી અને એક કોડીની ઉંડી દીશમાં સેજખી કીટાયલી નહી પણ તદ્દનજ સોજી ખમણીથી અનેનાસને ખમણી વચમાંનો જાદો ડાંડો બધો કાઢી નાખવો અને ખમણેલાં અનેનાસમાં બીયાં હોય તે બધાં કાઢી નાખી માહે રસ હોય તે રહેવા દેઘને પછી અનેનાસની સાથે ખાંડને બરાબર મેળવી તદ્દનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજખી ખોપડી નીકળેલી

નહી હોય તેવાં તદ્દનજ આખાં ઁનેમલતાં વાસણુમાં નાખી
 ઇંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે બધા રૂપાંના યા
 લાકડાંના ચમચાવડે કાઢ્યા કરવો અને માર્મલેડને મેળવ્યા કરી
 સેજ ઘટ થઇ શીરાનો જરા ચાસ લાગે ત્યારે ઉતારવો, ઘટ કરવી
 નહી. ઠંડી થાયને પોહોળાં મોઢાંની જલ્દી ભરવાની સીસીઆમાં ભરી
 માર્મલેડની ઉપર પોટમાં બેસવું આવે તેટલા ઝીણાં સફેદ કાગળને
 બેવડું કાપી સીસીની ડીનારીપરથી દામીને અંદર સરખું
 માર્મલેડપર બેસાડી તદ્દન ઠંડી થાયને ઉપર બ્રુચ મારી લાખથી
 પેક કરીને ઠંડકમાં રાખવી. એ માર્મલેડ સારી લાગે છે.

માર્મલેડ ઇડાંની.

ઔરેંજના પેલાતી સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા રતલ બ,
 ઔરેંજ માર્મલેડ તથા સોજ બદામની ખીજ દરેક તોળા ૫,
 છુંદેલી લોફ શુગર તોળા ૨૦, ઁંડી નાના ચમચા ૨, તાજાં ૫
 ઇડાંની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, સોજો ગોલાખ બપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા ગોલાખમાં ઘણી બારીક પીસવી. ઇડાંને
 ભાંજ દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની રાઉવીને સફેદીને કઠણ
 કફ ચઢવવો. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં બધો સામાન નાખી
 સારીકાની મેળવીને ઇંગારે મેલી ધુટયા કરવું અને કઠણ થાયને
 ઉતારી બીનવેલાં મોઢાંમાં ભરી તદ્દન ઠંડું થાયને એમજ કાઢવું
 અથવા આઈસમાં મુકીને પછી ઉલટાવીને આખું કાઢી શેલા માટે
 ઉપર કુલ ખોસ્વાં.

માર્મલેડ ઔરેંજ.

ઘણાં મોટાં સોજાં બરાબર તૈયાર થયલાં ઔરેંજ તથા પહેલાં
 નંબરની શાકરીયા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૧.

ઔરેંજની ઉપરની છાલને ઘણીજ બારીક છોલીને પછી
 ઔરેંજની ઉભી ચાર ચાર ચીર કાપી અંદરના રસ સાથેજ બધો
 ગર કાઢી કોડીનાં વાસણુમાં મુકવો અને ગરની ઉપરની જલ્દી છાલ
 રહે તેને એક તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર પાણીમાં
 અડધો તોળો નીમક પીગળાવીને તેમાં નાખી ચુલે બળતાં ઉપર
 ઉંઘાડું મુકવું અને ત્રણ જોશ આવેને અંદરનું પાણી કાઢી નાખી

ખીજી' ગરમ પાણી નાખી એમજ એક વાર પાછું પાણી બદલી નાખવું. તે પછી છાલ નરમ થાયને પાણીમાંથી છાલને કાઢી લઈ છાલની જગાએ જેટલી પોણી અને એક ધંચ જેટલી લાંબી તેની બધી ઘણીજ આડીક ચીપ કાપવી અને પેલા રસ સાથના ગરની ઉપરની પતળી આમડી તથા બીયાં કાઢી નાખીને રસ સાથનો નકી ગર રાખવો. ત્યારબાદ એક સોજી તપેલીમાં ખાંડ નાખી એક તાજાં ધડાંને ઘામને ડોટળાં સાથેજ ખાંડમાં ભચડીને મળવી એ શરૂ હંડું પાણી રેડી ચુકા ઉપર બળતે મુકવું અને એ ત્રણ જોશ આપેને ઉતારીને ઢાંકણ ઢાંકી રાખી ઉપર મેલનાં પોપડો આવે તેને આંધરાંની અમચથી કાઢીને પછી ભીતરીને નીચવેલાં કપડાંને તદન કલમ ભરેલી તપેલીની ઉપર દારીથી ઓળાની કાતી જરા ઢીજું બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને તેમાં તૈયાર કીવેલી ઑરેંજની છાલ તથા રસ સાથનો ગર ભેળાને ધગધગને ધંગારે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર રૂપાનો યા લાકડાંને અમચો ફેરવ્યા કરવો અને અંદરનો શીરો સેજ ઘટ જેવો હોય ત્યારેજ ઉતારવું, ઘણું ઘટ કીધાથી માર્મલેડ કઠણ થઈ જાય છે. એ માર્મલેડ નીતરી અને વેલાતીના જેવી થાય છે.

ખીજી રીતે માર્મલેડ બનાવવી હોય તો ઉપર લખ્યા જેવાં અને તેટલાંજ વજનનાં ઑરેંજને એજ રીતે છોલીને આખાંજ રાખ્યાં અને ઑરેંજ બરાબર હુમે તેટલું પુરવું પાણી લઈ તે એક શરૂ પાણીમાં પોણા તોળાને હીસાયે નીમક પીગળાવી એ પાણીને એક સોજી બરણીમાં રેડી તેમાં છાલેલાં ઑરેંજ નાખી એક દાહડો રાખ્યા પછી ખીજે દીને બરણીમાંનું પાણી કાઢી નાખી ખીજું એવુંજ નીમકનું પાણી કરીને તેમાં ખીજે એક દીવસ ઑરેંજને ભીતરી રાખ્યા બાદ ત્રીજે દીને કાઢીને સોજાં ઘાવાં અને એક કલમ ભરેલી તપેલીમાં સોજી હંડું પાણી રેડી તેમાં ઑરેંજ નાખી ચુલે જે જોશ આપીને ઉતારી અંદરનું પાણી કાઢી નાખી માહે ખીજું કકડવું પાણી રેડી ધીમી આંચે રાખવું અને ટાંચણીનું માથું ઑરેંજમાં સેદલાઈથી ભાકાય તેટલાંજ નરમ થાયને માટી આંધરાંની અમચે પાણીમાંથી કાઢીને પાટીયાં ઉપર અકેક મુકીને તેની ઘણીજ આડીક ચીપ કાપીને તેની અંદરની પતળી આમડી, નેસ તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી એને તોળીને ઉપર લખેલાં

વજનની ખાંડ નાખી તેજ રીતે ઇંગારે મુકી માર્મલેડ પતળી જેવી હોય ત્યારેજ ઉતારવી, એને પણ ઘટ કરવી નહી. પેહલી માર્મલેડ જેટલી આઝે નીતરી થતી નથી પણ ટેસ્ટમાં તો ઝમ્મી વેલાતી જેવીજ લાગે છે.

માર્મલેડ કેરીની.

આઝે વીવીધ વાંતોમાં મુરખ્ખો કાચી કેરીનો સળીનો છાપેલો છે તેજ હીસામે કેરીની સળી લેવી પણ એને ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવવી નહી પણ અમથાંજ ઠંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવી. પછી સળીનાં વજન જેટલીજ સોજ ખાંડ લઈ આઝે ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ પણ પતળો શીરો કરીને તદ્દનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રેડી સળીને સોજ ઘોઘને તેમાં નાખી ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકવું અને શીરો અડધા બળેને ઇંગારે રાખી વારંવાર માહે કલઈ ભરેલી અમચ ફેરવ્યા કરવી, તેથી સળી અંદર અટવઈ જશે. પછી જામ બનાવે છે તેટલીજ ઢીળા ઝે માર્મલેડ હોય ત્યારેજ ઉતારવી, ઘણી ઘટ કરવી નહી. ઘણી લાલ માર્મલેડ કરવી હોય તો કેરીના સળીના મુરખ્ખામાં લખ્યા મુજબનો બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા ભેળીને પછી માર્મલેડ બનાવવી.

માર્મલેડ ગાજરની.

સોજાં મોટાં સાખા વગરનાં ગાજરને છાલીને તેની વચમાંનો ભાગ કાપીને કાઢી નાખીને પછી નરમ બાફી પાણી કાઢી નાખી ધુંદીને માવા જેવું કરી ઝીણું આંધરાંની ત્રાંબાની કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી તેળાને તે એક રતલ થાય તો એક રતલ સોજ ખાંડમાં એક પાથર પાણી રેડી તેનો જરા ટાપટ શીરો કરી તેમાં છાંડેલાં ગાજર ભેળી ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર અમચાથી મેળવી માર્મલેડ ઘટ થાયને ઉતારવી.

માર્મલેડ પપેનાસ સંત્રાની.

સોજ પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૫, સોજ મીઠા સંત્રાનો રસ સાથેનો ગર રતલ ૩૫, સોજ પાકાં પપેનાસને

મળાડનો લાલ ગર રતલ ૧, પાકા સંત્રાની છાલનો ખારીક કાપેલો રેસો તોળા ૫, નીમક મુઠ્ઠી ૧.

સંત્રાને છોલ ને ચીરના ગર કાઢતાં માહેથી રસ નીકળે તે મુઠાંજ ગરને તોળીને ઉપલે હીરાએ લેવા અને છાલનો ઉપરનો લાલ ભાગ વવરેછે માટે જ્યેષ્ઠાની ખમણીથી તેને જરા ઓખવી કાઢી પછી મોટા કટકા ઉપલે હીસામે પાંચ તોળા લધ તેને કલધ ભરેલી તપેલીમાં પોણા શેર ઠંડાં પાણીમાં અડધા તોળો નીમક નાખીને તેમાં ખાફવા મુકી છાલ તદન નરમ થાયને પાણીમાંથી કાઢી ઘાઇને તેનો રેસો કાપવો. પછી બેઉ કુટના ગરને તદનજ કલધ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી માહે બધા ગર સોસાઇને અડધા થાય ત્યારે ઉતારવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇડું નાખીને ખાંડનો ઘાડો શીરો બનાવી તેમાં બધા સામાન ભેળા ઢાંક્યા વગર પેહલે થોડો વખત ધીમી આંચે રાખ્યા પછી ઇંગારે મુકી અવારનવાર માહે રૂપાનો યા મોટો લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢવો અને સેજ પતળી જેવી લાલ રંગની માર્મલેડ થાયને ઉતારવી, ઘટ કરવી નહી. આખે માર્મલેડ મળાડની લાગે છે. વચલાં કદના પોણા બે દજન સંત્રા તથા એક વચલાં પપેનાસમાંથી ઉપર લખેલા વજનનો ગર નીકળે છે. કડવો સ્વાદ પસંદ હોય તો સંત્રાની છાલ થોડી વધારે લેવી. સંત્રા મુકાયલા નહી પણ મળાડના રસદાર લેવા.

માર્મલેડ જ્વૉર્સી.

તાજી પાકી બે રતલ જ્વૉર્સી લેવી અને તેના ડીચકાં કાઢી નાખીને બીનવીને નીચવેલાં મલમલના નરમ કટકાથી બરાબર ગુછી સોજી કરી ભચડીને બે રતલ સોજી ખાંડનો તદનજ કલધ ભરેલી તપેલીમાં ટાઇટ શીરો કરી તેમાં જ્વૉર્સી નાખીને ઇંગારે મુકવી અને અવારનવાર રૂપાના યા લાકડાંના ચમચાથી ફેરવી ઘટ થાયને ઉતારવું, કડવું કરવું નહી. ઠંડું થાયને જમ તથા જલથી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરીને પેક કરવું.

માર્મલેડ સપરચનની.

સોજાં રવાદાર સપરચન રતલ ૨, છુંદીને ચાળેલી ખારીક ખાંડ રતલ ૧, સફેદ વાઈન રતલ ૦૫.

સપરચનને છાલી વચમાંનો ડાંડો કાપીને કાઢી નાખી નકી ગરના ઘણા ખારીક ચણા જેટલા કટકા કાપવા. પછી તદન કલઘ ભરેલી તપેલીમાં વાછનમાં ખાંડને બરાબર પીગળાવીને તેમાં સપરચન ભેળા ઇંગારે ઉંઘાડુ મેલી અવારનવાર માહે રૂપાંનો ચા લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને સપરચન તદન નરમ થઈ માર્મસેડ ઘટ થાયને ઉતારી કલઘ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ત્રાંખાની ચાળણીમાંથી છાંંડી કાઢવી.

માલપુરા.

સોજ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ ચેર ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો તાલે ઘઉંનો આટો રતલ ૧, મીલનો પેહલા નંબરનો ખારીક રવો રતલ ૧૧૧, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સેજુ ધી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંતીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે કેસરને સેકી વાટીને નાના બે ચમચા (ઈન્જર્ટસ્પુન) ભરી ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવવી. પછી ખાંડનો સેજ આસવાળો શીરો કરી તદનજ કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને પછી શીરો ઘેરા પીળા રંગનો થાય તેટલી તેમાં ઘટે તેટલી જરા જરા કરી ખપતી પાણી સાથની કેસર મેળવી શીરો તદન ઠંડો થવા દેવો. પછી રવામાં આટો ભેળા ચાળીને તેમાં નવઠાંક ધીને બરાબર મેળવીને શીરામાં નાખીને કેક ધુટવાના સોટાવડે ધુટવું અને મેળવણી ઘાડા દુધપાક જેવી થાય નહી તે પછી થોડું ઠંડું પાણી ભેળાને મેળવણી એટલી ઘટ કરી સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ પંદર વીસ મીનીટ સુધી ખુબ તરેહ ધુટીને બે કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ ઉંડી ઉભી કીનારીનો લોઢાંનો મોટો પેણો હોય તે તેમાં અને તેવો નહીજ હોય તે પછી ત્રાંખાના તદનજ સપાટ તળાયાના કલઘવાળા મોટા ઉંડા પેણાને સોજે ઉજળા નુછીને કોરડો કરી મોટા ચુલાની ઉપર બળતે મેલી પેણો પોણો ભરાય તેટલું અંદર ધી નાખવું અને ધી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણા ધુમાડો નીકળે ત્યારે હેઠેનું બળવું જરા ધીમું કરીને બધે ફરવું એક સરખું રાખવું. પછી નમુનાનો એક માલપુરે અનાવવા માટે પેહલે મેળવણીને કચ્છીમાં ભરી પણ તેની હેઠે વળગેલી મેળવણીનાં ટીપાં ટપકાને

ધીમાં પડે છે અને તે બધાં એકઠાં થઈને તળાયાથી ધી કાણું થાય છે તેટલા માટે કરછીની નીચે આંગળાં ફેરવીને પછી પેણામાંનાં ધીને લાગે નહીં તેમ તો પણ તેની ઘણી નહીં કરછી લખને પછી મેળવણીને માહે રેડવી, તેથી માલપુરો પંથરાઇને માટો થશે અને જરૂર જરાવારમાં સપાટીની ઉપર તરી આવશે. પણ કદાચજ કોઇ વખત એમ તરી આવતો નથી. માટે જો તેમ થાય તો પછી આસરે અડધો ગજ લાંબી કવાળ હુંજવાની સોજી સીક લેવી અને માલપુરો ચુંથાઇને બાગે નહીં તેમ સંભાળથી તે સીકની અણી વડે અળગો કરવો અને હેઠનું પડ ઘેરા પીળા રંગનું તળાયને એમજ સંભાળ રાખીને સીકથીજ માલપુરાને ફેરવી નાખવો. પણ સેજખી લાલ થવા દેવો નહીં. પછી ખીણું પડ એવુંજ તળાયને એક મોટા ઝારાથી કાઢી ખીજ એવાજ ઝારાની ઉલટી એટલે પછવાડેની ઘોરકુપર માલપુરો મેલીને પછી પેલા ખાલી ઝારાને તેની ઉપર સુલટો મુકી તે વડે માલપુરાને દાખીને તેની અંદરનું ધી પેણામાં નીચવી કાઢવું. પણ એ નસુના માટે બનાવેલો માલપુરો જો ઘણો જાદો થયો હોય તો પછી ચુલાપર પેણો રાખતાં ધી બળાને કાણું થશે માટે વૃત્ત પેણાને ઉતારી પાડવો અને મેળવણીમાં જરા ઠંડું પાણી રેડવું પણ તેને એમજ ભેળતાં પાણી છુટું રહે છે અને પછી પેણામાં રેડતાં મેળવણી છછરીને માલપુરો છુટો પડી જાય છે, તેટલા માટે સોઢાવડે મેળવણીને પાછી આઠ દસ મીનીટ ખુબ તરેહ ધુંડીને પછી પેણાને પાછો ચુલા ઉપર મુકવો અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ધીને પાછું કકડાવી માલેથી ધુંમારો નીકળે ત્યારે નાની કરછીમાં અકેક માલાપુરાની મેળવણી ભરીને રેડવા કરતાં જો ઘણી મોટી તદ્દન આખી એનેમલની અથવા અલ્યુમીનમની કરછી હોય તો મેળવણીથી તેને ભરીને પછી જેટલા મોટા નાના માલપુરા કરવા હોય તેટલી મેળવણીને પેણામાં છુટી છુટી નામવી અને ઉપર મુજબ માલપુરા તળાયને એકજ વખત ઝારાની ઉપર સામટા ચાર પાંચ મુકી દાખીને ધી કાઢવા પછી કલઈ ભરેલા ખુનચામાં મુકીને છુટા પાડવા. કારણ એકઠા રાખ્યાથી અકેક સાથે વળગી જાય છે અને પછી છુટા કરતાં ચુંથાય છે. આએ માલપુરા હોરાજી મીઠાધવાળા બનાવે છે.

માલપુરા ૨ જા.

બીજી રીતે હોરાજી મીઠાઈવાળા માલપુરા બનાવે છે તેવા કરવા હોય તો સોજી બે શેર ખાંડમાં દોઢ શેર ઠંડું પાણી રેડી તેનો પતળો શીરો કરીને કપડાંથી ગાળવો અને પહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબના તેવા અને તેટલાજ આટા તથા રવાને સાથે ભેળી તેમાં નવઠાંક ધી મેળવી તદ્દનજ કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખીને તેમાં જરા જરા કરી શીરો રેડતાં જમ સોટા વડે ધુંટતાં રહી એ રીતે અંદર બધો શીરો ભેળીને પછી મેળવણીમાં સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ચુલે ધીમી આંચે મેલી માહે જરાબી ગાંગડો થાય નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર સોટાવડેજ ધુંટયા કરવું અને કરછીથી રેડાય તેવી જરા ઘાડા કુધપાક જેવી મેળવણી થાયને ઉતારવું, ઘટ કરવું નહી. પછી આંચે તૈયાર કીધેલી મેળવણી જેને એ મીઠાઈવાળાએ રાખરી કહે છે તે ઠંડી થાય ત્યાં સુધી ઉંઘાડી રાખ્યા પછી ઢાંચુ ઢાંકવું. અને ચુલાપરથી રાખરી ઉતાર્યા પછી બધા મળીને ત્રણ કલાક થાય પછી પહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીના માલપુરા બનાવવા. કેસરના વધારે સારા લાગે છે માટે ચુલેથી રાખરી ઉતાર્યા પછી ગમે તો પહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કીધેલી કેસર એમાં પથુ, ભેળવી.

માલપુરા ૩ જા.

એક રતલ સોજી પહેલાં નંખરતી ખાંડ લેવી અને તેનો કચરો કાઢી સોજી કરી પાથરાનાં માપથી ભરેલાં સાડા ત્રણ પાથર ઠંડાં પાણીને એક કલક ભરેલી તપેલીમાં સાંજને વખત રેડવું અને તેમાં ખાંડને પીગળાવી આંચે વીવીધ વાંનીમાં ધરનો દળેલો ઘઉંનો આટો છાપેલો છે તેવો એક રતલ આટો લેવો પણ તેવો આટો નહીજ હોય તો પછી મીલનો બીજા નંખરનો જરા ગગરો આટો આવે છે તે એટલાજ લેવો અને તેને કલક ભરેલી થાળા યા મોટાં ફલેત દીશમાં નાખી પાણી વગરનું કણુ બે તોળા દહીને ભાંજીને તે તથા હઢી તોળા ધીને તેમાં નાખી તે નાખેલું માલુમ પડે નહી તેમ બેઉ હથેલીથી થાળાને આટામાં સારીકાની મેળવીને પછી કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી પેલું ખાંડનું પાણી નામતાં જમ કલક ભરેલી નાની કરછીથી સારીકાની

મેળવતાં રહી એ રીતે એ પાણી બધું ભળીને મેળવણીમાં સેજખી
 બીણા ગાંગડો રાખવો નહી. ગમે તો દહી નાખ્યા વગર ઉપર
 મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇને એજ રીતે મેળવણી તૈયાર
 કરવી પછી તપેલીપર રકાબી ઢાંકી ઠંડીના દાહડા હોય તો ઉંદ
 લાગવા માટે કપાટ યા પેટીની અંદર ચૌદ પંદર કલાક બંધ કરવું.
 પણ ગરમીની રૂઠમાં મેળવણીની તપેલીને બળતા ચુલાથી આસરે
 એક ગળને છેટે પાંચ છ કલાક મુકવી. પણ મેળવણી હેઠે ફરી
 જાય છે માટે બનાવતી વેળા પાછું કરછીથી બરાબર મેળવીને પછી
 સાધારણ વપરાતા પણ સેજખી ખાડા વગરના તદ્દનજ સપાટ
 અને તદ્દન લીસાં તળાયાનાં કલ્લ ભરેલા ઉંડા પેણાને ધીથી પોણા
 ભરીને ચુસે બળતે મુકવો અને ધી કકડીને અંદરથી બરાબર
 ધુંમાડો નીકળે ત્યારે હેઠે ફરવું બળવું બધે એક સરખું રાખવું.
 કારણ બળવું મોટું રાખ્યાથી માલપુરા લાલ થઇ જાય છે તેમજ
 વળા બળવું ધીમું પડી જાય છે તો પછી માલપુરા ખીલીને બરાબર
 થતા નથી, તેટલા માટે માલપુરા બનાવતી વેળા બધો વખત એક
 સરખુંજ ધીમું બળવું રાખવાની સંભાળ લીધાથી માલપુરા મજાહના
 સોજ થશે. એ રીતે ધી કકડયા પછી ઉપર પહેલા માલપુરામાં
 લખ્યા મુજબ કરછીમાં મેળવણી ભરી ઘણા મોટા નહી તેમજ
 છેક નાના પણ નહી પણ મજાહના વચલા થાય તેટલી મેળવણી
 પેણામાં જેટલા માલપુરા છુટા છુટા સમાય તેટલી રેડવી. પણ કોઇ
 વખત પહેલા રેડેલા માલપુરા પેણાને જરા વળગી જાય છે માટે
 રેડયા પછી પંચરાઇને માલપુરા મોટા થાય પછી જરાવારે તવાથા
 વડે તપાસવા અને પેણાથી છુટા પડીને ધીમાં તરતા થાય નહી તો
 પછી તવાથાવડે પેણામાંનાં કકડતાં ધીને ઉપર છાંટી ભાગે નહી
 તેમ સંભાળથી ઉપાડીને પેણાથી છુટા કરવા અને હેઠેનું પડ ઘણા
 શીકા લાલ રંગનું તળાયને આંધરાંની ચમચે ફેરવી નાખી એમજ
 બીજું પડ તળાયને પેહલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ ચમચપર
 કાઢી બીજી ચમચથી દાખીને અંદરનું ધી કાઢી નાખવું. એક
 વખત માલપુરા કાઢ્યા પછી બીજી વખત નાખેલા માલપુરા પેણાને
 ઘણાબરા વળગતા નથી. એ માલપુરા હીંદુ લોક બનાવે છે
 અને ઉપર મુજબનોજ સામાન લેય છે. પણ જો શાખ હોય તો
 બનાવતી વેળા ઘણું ખારીક ખમણેલું જાયજીળ અડધો તોળા
 ભળીયાથી સારા લાગે છે.

માલપુરા દુધમાં બનાવેલા.

સોજી ખાંડ શેર ૦૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો રવા તોળા ૫, છુદ્દલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, વેનીલા અસેન્સ ચમચી ૧, ગોલાબગુ અસેન્સ ટીપાં ૮, સોજી તાજી દુધ શેર ૦૧, ઘી ૫૫ મુજબ.

ખાંડનો આસવાળો શીરો બનાવી ગાળાને દીશમાં રેડી માહે અસેન્સ ભેળાને ઢાંકી રાખવો. ત્યાર બાદ આટા તથા રવાને આળા એક મોટાં બોલ યા કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી એળચી જયફળ ભેળવું. અને પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી માહેથી બરાબર છુંમાડો. નીકળેને મેળવણીને કરછીથી પાછી મેળવીને પછી કરછી ભરવી અને જોડલા નાના મોટા માલપુરા કરવા હોય તેટલી મેળવણીને માલપુરા એકેક સાથે અથડે નહી તેમ જરા છેટે છેટે રેડવા અને જરાવારે હેડે વળગેલું હોય તો ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાયાએ માલપુરાને અળગો કરી શીકા લાલ રંગના થાયને ફેરવી નાખી એમજ ખીજી પડ થાયને આંધરાંની અમચથી નીપારીને અંદરનું ઘી કાઢ્યા પછી શીરામાં મેલી બેઉ પડ શીરો પીચેને જરાવારે કાઢી લક એજ રીતે બધા બનાવવા. કેસર્યા માલપુરા કરવા હોય તો તેમાં અસેન્સ નાખવું નહી પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી પેહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ કેસરને મેળવણીમાં ભેળાને પીળા રંગની કીધા પછી તેના માલપુરા બનાવીને અમથોજ શીરો પાવો. એ માલપુરા બનાવવાના સહેલ પડે છે અને વળી ટેસ્ટમાં પણ ઘણા સારા લાગે છે, પણ તાજજ ખાવા.

માલપુરા સહેલા.

મીલનો પેહલાં નંબરનો તાજો સોજો ઘઉંનો આટો એક રતલ લક તેને આળાને ઉભા ઘાટની કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજી કઠણ ઘી ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો (દ્રોટસ્પુન) સારીકાની ભેળાને પછી સોજી ખાંડ અડધો રતલ મેળવવી. પછી

કુધ ભરવાના પાથિરાનાં માપથી ભરેલું ગાળેલું સોળું ઠંડું પાણી ત્રણ પાથિર લઈ તે થોડું થોડું કરી બધું આટામાં બરાબર ભળાને માહે સેજ ઝીણાબી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યાર બાદ ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા ભરીને અંદર નામી હાથની મુઠીવડે લગભગ પંદરેક મીનીટ ખુબ તરેહ ધુંટીને પછી છુદેલી એળચી તોળો ા તથા જયફળ વાલ પાંચ એટલે એઆની ભાગને મેળવણીમાં ભેળવું. તે પછી મોટાબી નહી તેમજ ઘણો નાનો પણ નહી તેણે એક કલઈ ભરેલો તદનજ સપાટ લીસાં તળીયાંને ઉંડી કાનારીનો પેણો લેવો અને તેને ઉજળી નુછી ડોરડો કરી તે જરાબી ઢળતો વાંકો રહે નહી તેમ ચુલા ઉપર મધ્યમ બળને મુકીને તેમાં આસરે દોઢ શેર જેટલું ધી નાખવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ચુલામાં બળવું ફરવું ધીમું રાખવું અને એક નાની કરછી ભરીને મેળવણી લઈ તેની હેઠથી ટીપાં ટપકે છે તેને આંગળીવડે નુછી નાખીને પછી કરછી ધીને અથડે નહી તેમજ ધી પણ ઉડે નહી તેમ જરા ઉંચે હાથે પેણાની વચોવચમાં મેળવણી રેડવી. જે પુર્તજ માહે પંથરાધને મજાહનો જરા જદા જેવો ગોળ માલપુરો થયે. તે પછી પેણામાંનાં કકડતાં ધીને ચમચવડે માલપુરાની ઉપર બધે ફરવું પુરવું છાંટવું, તેથી મજાહનો ખીલીને ઉપસશે. તે પછી જરાવારે માલપુરાને ચુંથાય નહી તેમ તવાથાવડે સરખો ઉપાડાને હેઠથી મજાહનો શીકો લાલ થયો હોય તો પેણામાંનું ધી માલપુરો ફરવતાં ઉડે છે માટે ખીજી નાની ચમચનો ટેકો રાખીને આંધરાંની ચમચમાં ઉંચકી માહેલું ધી નીગારી કાઢીને એક રકાબીમાં મુકી એ રીતે બધા બનાવતાં જઈ એકેકની ઉપર ચોડ કરીને મુકવા. એ માલપુરા જલદી થાય છે અને ગરમ ગરમ ખાવાને સારા લાગે છે.

માવો.

તદનજ કલઈ ભરેલા સોજા મોટા પાટીયાની અંદર સોળું ધી જરા ચોપડવું, પણ તે સેજખી વધારે લગાડવું નહી. પછી જો છ શેર કુધનો માવો બનાવવો હોય તો ચાર શેર કુધને જુડું કાઢી રાખવું અને બાકી રહેલા બે શેર કુધને ધી લગાડેલાં તપેલાંમાં રેડીને ઘણું મોટે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને તેમાં એક જોડ આવેને તદન કલઈ ભરેલી ચમચ યા કરછી ફેરીને ધુંટયા કરવું.

અને દુધપાક જેવું થાયને પેલાં ચાર શર દુધમાંથી એક શરને આમરે માહે રેડીને ઘુંટયાજ કરવું અને પાછું દુધપાક જેવું થાયને ખીજું એટલુંજ દુધ ઉમેરી એ રીતે બધું દુધ પુરું થાય ત્યાં સુધી કરવું અને માવો જરા ઘટ જેવો થાય ત્યારે બળવું ધીમું કરી નાખવું અને તપેલાંની વચમાં હેંથેલાં ડાળે નહીં માટે ચુલાની અંદર વચમાં નળીયાંનો નાનો કટકો સુકવો, તેથી વચમાંથી ડાળશ નહીં. પછી માવો સેજ કઠણ જેવો થાયને ઉતારવો, કઠણ કરવો નહીં. આએ રીતે દુધ બાળાયથી માવો સફેદ થાય છે. પણ માવો પીળાસપર પસંદ હોય તો બધું દુધ એકદમ તપેલાંમાં એકઠુંજ નામીને ઘુંટયા કરવું. જો દુધ ભેળ વગરનું તદન ચોખ્ખું સોજી હોય છે તો એક શર દુધનો માવો માવો વજનમાં અડધો શર ઉતરે છે. મીઠો માવો કરવો હોય તો માવો તૈયાર થાયને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી જરા ઠંડો થાયને એક શર દુધ નવટાંકને હીસાપે ઘણી સોજી સફેદ મેદા ખાંડને માવામાં બરાબર ભેળવીને પછી કાઢવો. પણ એમ ખાંડ ભેળવા ક્રતાં બધું દુધ બળીને દુધપાક જેવું થાયને તેમાં ખાંડ ભેળીને પછી ચુલા ઉપર માવો તૈયાર કીધાથી વધારે સારો થાય છે. વધારે સ્વાદીય માવો કરવો હોય તો નવી બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસાં દરેક નવટાંકને છાલી બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘોઘ નુછી કોરડી કરીને એ તથા ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા તોળો ના તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાખનું એસન્સ માવામાં ભેળવું.

મીઠાઈ આરમીન્યન.

સોજી નવી બદામની ખીજ તથા સોજી ખાંડ દરેક શર ૨, સોજી મીઠાઈનું ધી શર ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો સફેદ ઝીણો રવો તથા ઘાયલા એટલે બીના ચોખ્ખો ધરનો દળેલો આટો યા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખો તાલે આટો દરેક રતલ નાા સોજાં મોટાં નાળાયેર ૪, ઘણો સોજો ગોલાખ લીકરગલાસ ૧.

બદામને છાલી ઘણી બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘોઘ નુછીને કોરડી કરવી. નાળાયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું ગરમ પાણી રેડી ચોળા ચોળીને બધું મળીને ત્રણ શર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ત્યાર બાદ કલકલાળા પોહળા પાટીયામાં શીરો ખુનાબવાની રીતમાં

લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઈટ શીરો કરીને ઉતારવો અને આટો તથા રવો ચાળીને તેના ગાંગડા થાય નહીં તેમ તેમાં જરા જરા કરી બધું નાળાયેરનું દુધ બરાબર મેળવીને તપેલાંમાંના શીરામાં ભેળીને તેમાં બાકીનો સામાન ભેળા ઇંગારે ઘુંટ્યા કરવું અને કઠણ થાય અને ધી છુટું પડેને ગોલાબ મેળવી પાંચેક મીનીટ પછી ઉતારીને સોજા ખુનચામાં નાખી પોણી ઇંચ જાડું થાપી ઠરેને ગમે તેવા કટકા કાપવા. એ મીઠાઈ ઘણી સારી લાગે છે.

મીઠાઈ કેમ્બ.

ધરનો દળેલો ઘાયલા એટલે બીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો તાજો આટો તથા સોજા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૧૨, મોટાં સોજાં નાળાયેર ૨, સોજાં ધી ખપ મુજબ.

નાળાયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું કરી ગરમ પાણી નાખી ચોળી ચોળીને બે ત્રણ વખત મળી દાઢ શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ઇડાંને ભાંજીને ખુબ દોહવવાં. આટાને ચાળીને સોજાં કલકલાવાં તપેલાંમાં નાખવો અને દુધને એક કકરો પાડીને આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને માહે ગાંગડા થવા દેવા નહીં. પછી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘુંટ્યા કરી સૂકું થાયને ઉતારી ઇંડું પડેને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવીને અંદર તે ભેળીને પછી એની માસંબી ચણા જેટલી બધી ગોળીઓ કરવી અને એક નવો નાખીયો લઈ તેના જીણા દાંતાની ઉપર અકેક ગોળી મુકીને તેની ઉપર આંગળી ફેરવવી, તેથી આટો જરા લાંબો થઇને તેની ઉપર દાંતાની તરેહ પડશે. એ રીતે બધી ગોળીઓ ફીધા પછી કઠાઈમાં ધી કકડાવીને તેમાં એને શીકી લાલ તળીને આંધરાંની અમચથી છુર્ત કાઢી લેવી. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઈટ શીરો બનાવીને તેમાં એ તળેલું નાખી શીરો પીચેને કાઢીને ખુનચામાં વખાણું મુકવું.

મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીત.

બધી જાતનો હલવો બનાવવામાં મુકવેલું ઘઉંનું દુધ લેવું નહીં પણ આજે વીવીધ વાંનીમાં ઘઉંનું દુધ કાઢવાની રીત છાપેલી

છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાઢીને પછી પોતળાંમાં બાંધીને બધું પાણી કાઢી નાખેછે તેમ તૈયાર કરીને પછી દુધને મુકવવું નહીં પણ એમજ કીધેલું પાણી વગરનું તાજું દુધ હમેશ લેવું. પણ એમ ઘરમાં કાઢવાને બનવું નહીજ હોય તો પછી મીઠામ્મ બનાવવા વાળાએને ત્યાં એવું તૈયાર ભેળસેળ વગરનું દુધ પણ મલશ તે મંગાવવું. કારણ ભેળવાળાં દુધનો હલવો બનતો નથી, બીગડી જાય છે, તેમજ બુલથી કઠીબી વેલારી ખાંડ લેવી નહી, તેનો બનાવેલો હલવો તદ્દનજ બીગડી જાય છે, તેટલા માટે હમેશ બીજા કોઈ નહીં પણ મારીશ્યસ ખાંડજ લેવી. હલવાને જોરથી ધુંટવો પડેછે માટે ઉપર મુજબનાં પોતળાંમાંથી કાઢેલાં એ શર દુધનો હલવો બનાવવો હોય તો મોઢું ધોવાની ટેબલપરનું બોલ (ગ્રીન્ડી) ના જેવા ધારનું હલવો બનાવવા માટે ત્રાંબાનું મોઢું વાસણ આવે છે જેને હાંડ મીઠામ્મવાળાએ હલવામ્મ કહે છે તેવું ઘણું વપરાયને અંદરથી લીમું થયલું વાસણ બનતાં સુધી લેવું. તે લોકોનો તવાથો પણ આપણા સાધારણ તવાથા કરતાં ઘણો મોટો અને પતળા બાંધુના આસરે એક ગજ લાંબા કટકા સાથે મજબુત જડી લાંબેલો આવે છે તેવાજ લેવો. કારણ ઉભું રહી તેને એ હાથે પકડીને જોરથી હલવો ધુંટી શકાય છે. એ હલવામ્મ આપણા સાધારણ ચુલા ઉપર મુકેલા તો ઉચલામ્મ જાય છે માટે જમીનમાં ખાડો ખોડી તેમાં લાકડાં મુકવા માટે ચોથા ભાગ જેટલું ખુલ્લું રાખવું અને ત્રણ ભાગમાં બધી ફરતી ઇંટ ગોઠવીને જમીનમાં ગોળ ચુલા જેવું કરવું, પણ લાકડાં મુકવા માટે ખાલી રાખેલા ખાંચા તરફથી વાસણ ઉચલામ્મ જશે માટે ત્યાં લોઢાંનો જાદો સળાયા અથવા એવુંજ બીજું લોખંડનું અથવા કોડારીને એ છોડેલી ટેકાવીને મુકીને પછી ચુલાની અંદર તેમજ ઉપર માટી થાપી લેવી. પછી ચુલાની અંદર બધી હલવામ્મ એસે અને ઉપરની કીનારી આગળનો ભાગ એ ઇંચ જેટલોજ ઉપર રહે તેવી રીતે ચુલાની ઉપર ફરતી એક ઇંટની પાલ બાંધી લમ્મને તેની ઉપર માટી થાપવી. અને લાકડાં મુકવાના ખાલી રાખેલા ભાગ તરફથી જરા વધારે આગલ બાહરે ખાડો ખોડીને ત્યાંથી લાકડાં ખોસી મોઢું બળવું કરીને પછી હલવો બનાવવો. હલવો તૈયાર થયેલો તપાસવા માટે તે કણ થાય પછી અંદરથી જરા કાઢીને તેની ગોળી કરીને તેને

ચમટીમાં દાખીને ચમટી પાછી ઉંઘાડવી. જો ગોળી ચપટાયલીજ રહે તો હલવો હજી કાચોજ સમજવો, પણ ચમટી ઉંઘાડતાં ગોળી પાછી ઉપસી આવે તો તૈયાર થયવો જાણવો. હલવો જેટલો જાદા પતળો થાપવા માગીયે તેટલો પાટીયાંની ઉપરજ અરાબર સરખો થાપી શકાય છે, પણ તે પાટીયું ધી તેલ પીને ઘાણું લીસું થયણું જોઈયે, ખડખડાં પાટીયાં ઉપર હલવો વળગી જાય છે, માટે મીઠાઈવાળાને લાંબું વપરાયણું પાટીયું મળી શકે તો તેની ઉપર અરાબર થશે. પણ તેમ નહીં અને તો હલવો બનાવવાની આગમચ્ચ સોજાં તદ્દન લીસાં પાટીયાંમાં થોડું ટાવેણું ધી યા સોજાં મીઠું તેલ પચાવી રાખીને પછી તેની ઉપર તૈયાર કરીને ચુલાપરથી ઉતારેલો હલવો નાખવો અને તેને કાંસીયાથી થાપતાં તો હાથ ડાળે છે. માટે લાંબી ડોકના કોપરબ્રાસના સોજાં કલસીયામાં થોડું ઠંડુ પાણી ભરીને તેનેથી થાપવો. પણ તેમ કરતાં અંદરનું પાણી હલકાય નહીં તેની સંભાળ રાખવી. બીજી કોઈ પણ જાતની મીઠાઈ તેમજ હલવો પણ હોય તો ઉમેશ તેને ત્રાંબાના તદ્દનજ કલક ભરેલા ખુનચામાંજ થાપવું. કોપરબ્રાસ યા કાંસાના ખુનચામાં કદી થાપવું નહીં. કારણ તેમાં થાપેલી ચીજ ઠરે પછીજ કાઢવી જોઈયે અને તેની અંદર રાખતાં અરાબ થાય છે. એવી મીઠાઈ ગરમ ખાધાથી તેનો સ્વાદ જણાતો નથી અને તેનો ટેસ્ટ ખીજે દીનેજ અરાબર માલુમ પડે છે. ઘેબર બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા સુજબનોજ ચુલો જમીનમાં બનાવવો. પણ ઘેબર બનાવવાનું વાસણ જેને ઘેબરીયું કહે છે તેના જેટલોજ ચુલો ઉપરથી નાનો કરવો. બીજી ઘણી ખરી ગામડી મીઠાઈ એવાજ ચુલા ઉપર બનાવવાને સવલ પડે છે. કારણ એમાંથી બળતું બાહેર નીકળીને પંથરાઈ જતું નથી પણ અંદરજ રહેવાથી બધેથી એક સરખો તાપ લાગે છે, તોપણ એવી રીતનો ચુલો બનાવવાને બની શકે નહીં, તેમજ હલવાઈ પણ નહીં હોય તો પછી આપણા સાધારણ ચુલા ઉપર મોટા કલક ભરેલા પાટીયામાં ઘણી સંભાળ રાખીને હલવો બની શકે છે અને અડધો શર ધઉંનાં ફુધનો હલવો તો ધરના ચુલા ઉપર સહેલાઈથી થાય છે.

મીઠાઈ પસ્તાંની.

સોજાં ખાંડ શર ગા, સોજાં મોટાં ભાંજેલાં ગામડી પસ્તાં રતલ ગા, સોજાં ભેળ વગરનું તાણું ફુધ પાશર ૧, તાજાં ૮

છડાંતી સફેદી, ઘણું સોજે ગોલાળ તથા આંખે વીવીધ વાંતીમાં કીમ ઇટલ્યન પેહેલી છાપેલી છે તેમાં લખેલો બધો સામાન.

પસ્તાને છોલી ઘોઈ ગુછી કોરડાં કરી તદનજ સાફ પાતા ઉપર બધી ખાંડ તથા જરા ગોલાળ સાથે એકદમ ઘણાંજ ખારીક મેંસ જેવાં પીસીને તેમાં દુધને બરાબર મેળવવું અને છડાંતી સફેદીને ચાળણીમાંથી છાંડીને તે બેળવી. ત્યાર બાદ કીમ ઇટલ્યનમાં લખેલા બધા સામાનને તેમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરી પસ્તાંતી મેળવણીમાં બેળાને પછી એ બધાંને કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી સાફ મોઢડમાં ભરીને આઈસમાં મુકી ઠંડું થાયને કાઢવું.

મીઠાઈ કેંચ.

બેળ વગરનું ઘણું સોજું ચોખ્ખું મધ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦૫, નવાં સોજાં ભાંજેલાં ગામકી પસ્તાં તથા નવી બદામની ખીજ દરેક તોળા ૨૫, તાજાં ૩ છડાંતી સફેદી, ઔરેન્જફાવર વૉટર વાઇનગલાસ ૧.

આંખે વીવીધ વાંતીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ઘોઈ કોરડું કરીને ખોખરું કરવું. છડાંતી સફેદીને ખાવાના કાંટાથી કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી ખાંડને તદનજ કલઈવાળી તપેલીમાં ઇંગારે મુકી માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવવો તેથી એકજ તરફથી ડાળથે નહી. બધી ખાંડ પીગળેને તેમાં ખાકીનો બધો સામાન બેળા અવારનવાર ચમચાએ મેળવ્યા કરી કઠણ થવા આવેને રકાખીમાં જરા કાઢીને તપાસવું. જો તેમાં છુટું પડી જાય તો તૈયાર થયેલું સમજી ઉતારીને ઘૂત માહે કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળવી દહ વેફર પેપર ઉપર બધું પાંચરીને તેની ઉપર એવાંજ ખીજાં ત્રણ ચાર કાગળે પાંચરીને છેક ઉપર એક સફેદ કોર કાગળ મુકીને પછી તેની ઉપર બધેથી એક સરખો સેજ વજન મેલી ઠંડું થાયને કટકા કાપવા.

મીઠાઈ બદામની.

સોજી નવી બદામની ખીજ તથા દળેલી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજો ગોલાળ તથા છાંટવા માટે દળેલી ખીજાં ખાંડ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘોષ નુછી કોરડી કરીને તદનજ સાફ પાતા ઉપર સેજ ગોલાખ સાથે એકદમ ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસીને તેમાં ઉપર લપેલી એક શર ખાંડ ભેળા સોજાં વાસણમાં ધંગારે મુકી અવારનવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરી હેઠે સેજખી ડાળવા દેવું નહીં અને બાંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી એક સોજા ખુતઆને ઉલટો મુકી તેની ઉપર એ મેળવણીનો સરખો સફાઇદાર ગોળો કરીને તેની ઉપર બીજી દળેલી ખાંડ છાંટીને સોજી વેળણથી એક ધન્યા ત્રીજા ભાગ જેટલું જડું વણી ઠંડું થાયને કાપ મુકીને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી ઉપાડીને કાઢવા.

મીઠાઈ બદામની ૨ જી. (માસાપાવ).

વેલાતી લોફ શુગર (પડાની ખાંડ) અથવા બારીક દળેલી ચીનાઇ શાકર એ બેમાંનું જે તે એક રતલ ૨, નવી બદામની બીજ રતલ ૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા (દૈન્યસ્થુત) ૬, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇંડાં ૨ ની સફેદી, બીજી દળેલી ખાંડ અપ મુજબ.

ઉપર મીઠાઈ બદામનીમાં પહેલીમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને તદનજ સાફ પાતા ઉપર જરા ગોલાખમાં ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી અને દળેલી લોફ શુગર અથવા ચીનાઇ શાકર જે હોય તે તથા ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બદામમાં એ બેઉ તથા બાકી રહેલો બધો ગોલાખ મેળવીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધંગારે મેલી મોટા ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું. પણ સેજખી બદામી રંગનું થવા દેવું નહીં અને જરા કઠણ થાયને ઉપર પહેલી બદામની મીઠાઇમાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીને વણીને કટકા કાપવા. પણ બીજા આકારની મીઠાઇ બનાવવી હોય તો લાકડાંની અંદર જરા ઊંડી જાત જાતની તરેહ કોતરેલાં નાનાં પાટીયાના કટકાઓમાં કોતરેલાં મોહસ આવે છે તેમાં બીજી દળેલી ખાંડમાંથી જરા જરા ભભરાવીને આગમચથી તૈયાર કરી રાખીને મેળવણીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી એક સાફ મોટી રકાખી અથવા ફલેતદીશમાં કાઢીને ગરમ હોય તેટલાંજ તેને સાફ હાથવડે આરાનીકાની મસળા દાખી દાખીને ગોળો કરી તેની ઉપર નરમ ઝીણું કપડું ઢાંકી રાખી બોરદુપરથી થોડી થોડી મેળવણી કાઢી

તેને દાખીને સરખો ગોળો કરીને સાટાનીકાની તેની ઉપર ખીજ દળેલી ખાંડ લગાડીને હથેલીની ઉપર જરા બહુ સરખું થાપી પેલાં તરેહ કોતરેલાં લાકડાંનાં પાટીયાં એટલે મોહના ખાંડ ભભરાવેલા ખાંચામાં દાખીને મુકવું અને તે પુરતાં ખોરડુપરનાં સાદાં પાટીયાંની ઉપર મેળવણી વળગેલી હોય તે બધું કાઢી નાખીને પછી અંદર ભરેલી મેળવણીની ઉપર વેળણ ફેરવીને સફાઈ કરવી. તે પછી ઠંડું થાયને એક માણસે એ પાટીયાંનાં મોહને પછવાડેથી થોડીને મીઠાઇને આખી કાઢી લઇને હુતંજ તેની બધી ફરતી કીનારીની ઉપર પેનતાઈફરે સુરજ કરણના જેવી નક્શી પાડવી. સુકાયા પછી નક્શી પાડતાં મીઠાઇ ભાગી જાય છે. એ રીતે બધાં મોહ ભરાતાં વખત લાગે છે માટે ઠંડું થયાથી મેળવણી મોહની અંદર વળગે નહીં તો પછી હાથને સેજ ગોલાબ લગાડી મસળીને પાછું પોચું કરવું. આએ મેળવણીમાં બે ચમચી વેનીલા એસેન્સ નાખ્યાથી ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે પણ તેથી મીઠાઇ તદ્દન સફેદ રહેતી નથી. ખનવરના આકારનાં મોહમાં એ મીઠાઇ બનાવી હોય તો કાઢ્યા પછી આંખની જગ્યામાં એળચીનો એક દાણો દાખવો. રંગીત મીઠાઇ કરવી હોય તો આએ ચોપડીમાં રંગ આદ્રસકીમનો છાપેલો છે તે રંગ મેળવણી નેટલી ઘેરી ખુલ્લી કરવી હોય તે પ્રમાણે અંદર ભેળવો. એ મીઠાઇ માટે ઘેરનાં શીરંગી લોકો જેને તેઓ ધીરસ્તાં કહે છે તેઓને ત્યાં નવાં વરચને ટાંકણે બનાવે છે અને એ મીઠાઇને માસાપાવ કહે છે. બદામને બદલે એજ રીતે પસ્તાંની મીઠાઇ પણ બની શકે છે અને તેમાં વેનીલા સાથે થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ નાખ્યાથી વધારે સારું લાગે છે.

મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત.

સેવ, ગાંધીયા, ભજ્યાં, ચણાની દાળ અને એવુંજ ખીજી કાંઈ પણ વધારે તળવું હોય તો તેને માટે તદ્દનજ તાજું કાઢેલું સોણું મીઠું તેલ આસરે સાત શેર લેવું અને એક ઘણી મોટી લોહાંની કઠાઇ તેલથી અડધી ભરીને તેને મધ્યમ બળેને ચુલા ઉપર મુકવી અને તેલ બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણું પુરતો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે કઠાઇને ચુલાપરથી ઉતારી પાડીને તેને નીચે ભાંવતા ઉપર મુકવી અને એક મોટાં ખાટાં લીંચુને કાપીને તેના થોડા

રસ એ તેલની અંદર બધે ફરતો નીચવવો, એમ રસ રેડયાથી એ તેલ પાછું કકડતું હોય તેમ થાય છે, તેમ થતું નરમ પડે ત્યારે એજ રીતે બીજી ત્રણ ચાર વખત રસ નીચવીને બધો પુરો કરવો. એમ કીધાથી તેલ ફાટીને તદન નીતરું થઇ તેમાંના બધો મેલ કઠાઇની ફરતી બેરડું ઉપર એકઠો થશે, તે બધાને ચમચથી બરાબર કાઢી નાખ્યા પછી ઉપર લખેલી જેબી એક ચીજ તળવા માટે તૈયાર કીધી હોય તેને તળવા સારું એ તેલની કઠાઇને પાછી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવી અને તેલ પાછું કકડીને અંદરથી પુરતો પુનઃમાડો નીકળે ત્યારે જો તળવાનું હોય તે માટે તળવું. આએ રીતે તેલ કકડાવ્યાથી પછી તળવી વેળા માટે શીષુ આવડું નથી અને મળાડનું બરાબર તળાય છે. ઉપર લખ્યું છે તે કરતાં થોડું તળવું હોય તો તેને માટેનાં થોડાં તેલને પણ ઉપલી રીતેજ કકડાવ્યા પછી તેમાં તળવું. એ રીતે કકડાવેલાં તેલમાં જેબી તળવાં મુક્યું હોય તે વેળા કઠાઇમાંથી તેલ ઉડતું નથી તેમજ ઉભાવું પણ નથી અને બધું બરાબર સરખું તળાય છે.

મીઠું દુધીયા દોધી.

મળાડનું કુમળું દોધી લેવું પણ તેનોબી ડીચકાંવાળો ભાગ ચરવાને ધણો વખત લાગે છે, માટે ડીચકું બધું કાપીને કાઢી નાખવું અને હેઠનાં દોધીની ઉભી બે ઇંચ જેટલી બધી ચીર કાપીને તેની બધી છાલ બરાબર છોલી બીયાં સાથેના ગર બધો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં દોધીના બધે ઇંચ જેટલા આડકતરા કટકા કાપી તોળીને તે અડધા રતલ લઈને તેને ડાંડાં પાણીમાં બીનવી રાખ્યા. પછી પાંચ તોળા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી પાંચ તોળા ધીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી કકડેને તેમાં કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ઘેરા લાલ રંગના તળાયને તુર્ત તેમાં દોઢ શેર પાણી રેડી દોધીના કટકા તથા ૦૧ તોળો નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું. પણ બધું પાણી બળવા આવે તોય દોધી નરમ થયું નહીં હોય તો પછી ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને અંદર રેડયા કરવું અને દોધી ધણુંજ નરમ થઇ બધું પાણી સુકાયને ઉતારવું અને સેજબી માંગરો રહે નહીં તેમ સારીકાની ધુંડી નાખીને પછી

તેમાં સોજી ભેંસનું દુધ અડધો શેર ભિળાને પાછું ચુલે મેલી અવારનવાર ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને બધું દુધ બળવા આવેને પાંચ તોળા સોજી ખાંડ ભેળા હેઠે લાગે નહીં માટે વારંવાર ચમચથી ફેરવવું અને મળહણું સેજ સુકું જેવું થાયને ઉતારી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું છુંદલું એળચી જાયફળ ભિળાને કાઢવું. એ વાંની મીઠાઈ જેવી નહીં તેમજ પકવાંન જેવી પણ નહીં તેવી થાય છે અને ખાવામાં સારી લાગે છે.

મીન્સમીટ.

મદા ખાંડ અથવા છુંદલી ખાંડ રતલ ૨, આએ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરખી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પીસીને સાફ કીધેલી ચરખી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૧, સારી જાતનાં પણ સુકાં જેવાં સપરચન તથા સોજી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, માલુંગાનો તથા આરેંજનો સુકો વેલાતી સુરખ્ખો દરેક રતલ ૦૧, આરેંજ માર્મલેડ તોળા ૫, ખમણેલું જાયફળ ૧, એ ભાગ ઈંડી અને એક ભાગ શેરી વાઇન એક મળીને પાકાં ૦૧.

સાફ કીધેલી ચરખીને અને તેમ ઘણીજ ખારીક કાપવી. કીસમીસ તથા કરંટને સાફ કરી સોજી થોડા કપડાંથી નુઠી તડકે સુકી તદન સુકી કરીને કીસમીસના બપે કટકા કાપવા. સપરચનને છોલી ઘણું ખારીક લુકા જેવું કાપવું. સુરખ્ખાને પણ એમજ ખારીક કાપવો. પછી બધા સામાનને સાથે બરાબર મેળવી છેદલે તેમાં ઈંડી તથા શેરી ભેળીને બરણીમાં ભરીને ઉપર કુકો બાંધવો. એક માસ પછી એ ઉપયોગમાં લઇ શકાશે. આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ ટાઈનો અથવા ચીજ્જેકનો છાપેલો છે તેવો બતાવી કોડીયાંમાં માખણ લગાડીને તેમાં સુકી કીતારી કાપીને પછી તેની અંદર આએ મીન્સમીટ ભરીને ભુંજવાં અથવા પફમાં જામ યા બીજી કાંઈ ભરવાને બદલે તેમાં પણ એ ભરવું. રોલીપોલીમાં ભરવામાં પણ એ ચાલશે, એ મીન્સમીટ ઠંડાં મુલકમાં રહી શકશે.

મીલક પંચ.

સોજી ૨મ આટલી ૧, સોજી તાજી દુધ ભરેલું પાશેર ૨ એટલે પાકાં ૧, લીંબુનો ગાળેલો ગ્રસ ભરેલો પાશેર ૧ એટલે

પાષ્ટ ૦૧૧, છુંદલી લોફ શુગર અથવા પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦૧૧, લીંચુ અડધાની છાલ.

મોટાં કોડીનાં વાસણમાં ગરમ કરી ઠંડું પાડીને ગાળેલું સોણું પાણી એક બાટલી નામીને તેમાં રમ, લીંચુનો રસ તથા ખાંડ નાખી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે બધી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછી લીંચુની છાલ નાખવી. પછી દુધને બરાબર એક કકરો પાડી ચુલેથી ઉતારીને ઘૂર્તજ બોલમાંની મેળવણીમાં રેડી દધ માહે ચમચો ફેરવે, તેથી દુધ ફાટીને અંદર છુંછા જેવું થઈ જશે. તે પછી જાદી ફલેનલના યા જરા ઘટ ઘોતાં કપડાંને સોળાં પાણીથી ભીજવી નીચવીને તેમાંથી એ પંચની મેળવણી ભચડયા વગર એમજ ગાળીને નીતરું થવા દેવું. પછી કોડીનાં જગમાં ભરી આધસમાં સુકી ઠંડું કરીને પીવું. એ મીલક પંચ મળાઉં લાગે છે. વધારે હોય તો ઠંડું પડેને બાટલીમાં ભરી ચપટ ખુચ મારીને લાખથી પેક કરવું અને અપ પડે ત્યારે ઉપેડી સોણું રહેલું હોય તો વાપરવું. રમને બદલે ઐડી પણ ચાલશે.

મીલક પંચ ૨ જી.

લોફ શુગર રતલ ૨, એલ જમેકા રમ અથવા ફ્રૂચ ઐડી બાટલી ૧, સોણું તાણું બેળ વગરનું દુધ શેર ૧, મોટાં તાળાં ખાટાં લીંચુ ૬, મોટું આરેંજ ૧, છુંદલું જાયફળ ૦૧.

લીંચુને સોળાં કરી તેની છાલની ઉપર લોફ શુગરને જરા ઘસીને પછી બારીક છુંદી એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખવું અને લીંચુ તથા આરેંજને કાપી તેનો રસ કાઢીને માહે તે પણ બેળવું. તે પછી દુધને બરાબર કકરો પાડીને ઉતારી ઘૂર્તજ બોલમાં રેડી દધને પછી ત્રણ શેર કકરા પડવું પાણી માહે રેડી જાયફળ નાખી ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી હલાવ્યા કરવું. તે પછી માહે રમ યા ઐડી જે હોય તે બેળીને પહેલાં મીલક પંચમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં નાખી નીતરું થાય ત્યાં સુધી ત્રણ ચાર વખત ગાળ્યા પછી તેમાંજ લખેલી રીતે ઠંડું કરીને પીવું અને વધારે હોય તો તેમજ બાટલીમાં ભરીને પેક કરવું.

મીલક પંચ આઈસમાં જમાવેલું.

એક શેર તાજાં ચોખ્ખાં દુધને એક કકરે. પાડીને ઉતારી ઉપર મલાઈ બંધાય નહીં માટે ઠંડું થાય ત્યાં સુધી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી માહે છુટેલી સોજા ખાંડ અડધો રતલ પીગળાવીને પછી આખે વીવીધ વાંનીમાં આઈસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સાંચામાં ભરીને જમાવીને પછી તેમાં રમ ચા ઘૂંડી એક પાઈટ, દરીની દુધની સોજા ક્રીમ ભરેલી ત્રણ પાથેર તથા ખમણેલું જયફળ અડધું ભેળવું.

મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક કસ્ટર્ડ મોલડ.

મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક ટેબલસ્પુન ૩, સોજા ખાંડ તોળા ૨૫, સોજીું જલેતીન તોળો ૧૫, તાજાં ઘડાં ૨, આમંદ ઍસેન્સ ટેસ્ટ માટે થોડાંજ ટીપાં.

કલક ભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાથેર એટલે પાણી પાઈટ ઠંડું પાણીમાં મીલકને બરાબર મેળવી ખાંડ નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ગરમ થાયને માહે જલેતીન નાખવું અને તે પીગળેને ઉતારીને કુકું થાય ત્યારે ઘડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ડાઢવી પતળા કરીને અંદર તે મેળવીને એક સોજાં સાંડાં ઉંડાં બોલમાં ભરવું. પછી ઉભા ઘાટનાં તપેલાંમાં બોલની અંદર જાય નહીં તેટલું અધુરું પાણી રેડીને તેમાં બોલ મુકીને માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને મેળવણી ઘટ થાયને ઉતારી તદન ઠંડું થાય ત્યારે સફેદીને કકણ કફ ચઢાવી અંદર તે ભેળા ટેસ્ટ માટે થોડાંજ ટીપાં બદામનું ઍસેન્સ મેળવીને પછી એક મોલડને પાણીથી ભીનવીને તેમાં મેળવણી ભરી બંધાવા માટે ઠંડું પાણીમાં મુકવું અને બંધાયને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. મોલડને આઈસમાં મુકીને ઠંડું કીધેલું વધારે સારું લાગશે.

મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક જૅમ સૅન્ડવીચ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૨૫, ખાંડ રતલ ૦૫, સોજીું માખણ તોળા ૭૫, બેકીંગ પાઉદર તોળા ૨૫, રાજબરી જમ ટેબલસ્પુન ૩, મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક ટેબલ

સ્પુન ૨, વૈનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૨, તાજાં ઇંડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

આટામાં બેકીંગ પાઉદર ભેળાને પછી આળાને મોટાં બોલમાં નાખવો. પછી માખણને ખીજાં બોલમાં નાખી તેમાં ખાંડ નાખી લાકડાંના ચમચાવડે સારીકાની ઘુટ્ટીને પછી ઇંડાંને ભાંજી આવના કાંટાથી બરાબર દોહવી માખણ સાથે ભેળેલી ખાંડમાં મેળવીને પછી એ બધાંને આટાવાળાં બોલમાં ભેળવું. પછી મીલકમાં અડધા પાથેર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવી ઍસેન્સ નાખીને આટાવાળા મેળવણીમાં જરા જરા કરી એ બધું એકરસ કરીને મેળવણીમાં સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યાર બાદ છાલકી કીનારીના સેન્ડવીચ ભુંજવાના ગોળ દાખડા આવે છે તેવા બે દાખડાને પુરવું માખણ લગાડી બેઠમાં સરખે ભાગે એ મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભક્ષીમાં અથવા તંદુરમાં બરાબર ભુંજી કાઢવાં અને ઠંડાં થાયને બેઠનાં અકેક પડ ઉપર જામ ચોપડીને એ જામ લગાડેલાં બેઠ પડ અકેક સાથે વળગાવવાં.

મીલકમેડ કનડૅનસડ મીલક જૅલી.

મીલકમેડ કનડૅનસડ મીલક ટેબલસ્પુન ૨, સોજા ખાંડ તોળા ૨, જૅલેતીન તોળો ૧૧, વૈનીલા ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

જૅલેતીનને કોડીનાં કપમાં થોડાં ઠંડાં પાણીમાં ઢસેક મીનીટ બીનવી રાખ્યા પછી અંદરનું પાણી કાઢી નાખવું. મીલકને દોઢ પાથેર ઠંડાં પાણી સાથે કલઇ ભરેલી તપેલીમાં મેળવી માહે ખાંડ ભેળાને ચુલે ચુકવું અને એક કકરો પડેને જૅલેતીન નાખવું અને બીજો કકરો પડેને ઉતારીને સફેદ જાંજરાં કપડાંને બીનવી નીચવીને તેમાંથી એ તૈયાર કીધેલી જૅલીને ગાળા તેમાં ટેસ્ટ પુરવું વૈનીલા મેળવીને ઠંડું થાય ત્યાં સુધી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી બધાવા માટે ને બીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી આપસમાં મેલી કડણુ થાયને કાઢવું.

મીલકમેડ કનડૅનસડ મીલક ચીજકેક.

મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજાં માખણ દરેક તોળા ૧૫, સોજા ખાંડ તોળા ૭૧, બેકીંગ પાઉદર તોળા ૨૧, તાજાં ઇંડાં ૪, કનડૅનસડ મીલક પાથેર ૨૧,

વેનીલા ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, આમંદ અથવા લેમન ચીજકેકનો અથવા ચીજકેકનો પફ પેસ્ટ; રાજબેરી જામ તથા લગાડવા સાથે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

આમે વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ આમંદ અથવા લેમન ચીજકેકનો તથા પફ પેસ્ટ ચીજકેકનો છાપેલો છે તે એ ત્રણમાંથી ગમે તે એક જાતનો પફ પેસ્ટ બનાવી સેજ નાનાં પત્રાંના એક દળન કોડીયાંને માખણ લગાડીને તેમાં મુકી કીનારીપરથી છરીએ સરખા કાપીને તેની આંદર તળાયાંમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી રાજબેરી જામ મુકવી. પછી પંદર તોળા માખણમાં ખાંડને સારીકાની મેળવી છડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને માહે તે બેળીને મીલકમેડ મેળવવું. પછી આટા સાથે બેકીંગ પાઉદર બેળી આળીને ઉપરની બધા સામાનની મેળવણીમાં એ આટાને છેલ્લે બરાબર એકરસ કરીને વેનીલા બેળી એ તૈયાર મેળવણીને કોડીયાંમાં મુકેલી જામની ઉપરની ઉપર કીનારી સુધી મેલીને આમંદ અથવા લેમન ચીજનો પફ પેસ્ટ હોય તો તેની ના ઇંચ જેટલી પતળી ચીપ કાપી તેને વળ દહને ઉપર ચોકડી પડે તેમ બે કટકાને કોડીયાંનાં પફ પેસ્ટની ઉપર પાણી લગાડીને સફાઈથી વળગાવવા. પછી પફ પેસ્ટ ચીજકેકનો કોડીયાંમાં મુકેલો હોય તો પછી આમે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ ટર્ટાલેટનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવીને તેની ચીપ કાપી ઉપર મુજબ ચોકડી કરવી. પછી ગરમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવાં.

મીલકમેડ કનડેનસ્ડ ચેરી ક્રીમ આઇસ.

પાકા ચેરી રતલ ૧૧૧, સોજી ખાંડ તોળા ૫, ઍડી લીકર પ્લાસ ૧૧ થી ૧, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

ધોતાં મલમલનાં નરમ કપડાંને પાણીમાં બીનવી બરાબર નીચવીને તેનેથી ચેરીને નુછી કરીયા કાઢી નાખીને એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં ખાંડ, ઍડી તથા લીંબુનો રસ બેળીને આડથો કલાક ઢાંકી રાખવું. મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલકનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આમે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા જેટલો સામાન લઇને તેજ રીતે કસ્ટર્ડ બનાવવું અને ખાંડમાં બેલો

સામાન સાથે ભિળી મુક્યાને અડધો કલાક થાય ત્યારે તદ્દન ક્લષ્ટ ભરેલી તપેલીમાં તેને નાખીને તેમાં એક પાથર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને કુટ તદ્દન નરમ થાયને ઉતારીને ઘણાંજ ઝીણાં આંધરાંની તદ્દન ક્લષ્ટ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢીને પેલું બનાવેલું કસ્ટર્ડ તદ્દન ઠંડું થાયને બધું તેમાં નાખી રંગ આઇસક્રીમનો થોડાં ટીપાં મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક ચૅકોલેટ ક્રીમ આઇસ.

મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલકનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આંચે ચોપડીમાં છાપેલું છે તેટલાજ સામાનનું તેજ રીતે કસ્ટર્ડ બનાવીને ઠંડું થવા દેવું. પછી મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક એક ટેબલસ્પુનને એક ક્લષ્ટ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાથર ઠંડું પાણી ભિળાને માટે સોછ ચૅકોલેટ અડધો રતલ નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકવું અને ચૅકોલેટ તદ્દન પીગળા જાયને ઉતારી તદ્દન ઠંડું થાયને તેમાં દૂધની કંઠણ ક્રીમ ભરેલી એક પાથર તથા ઉપલું તૈયાર કીચેલું કસ્ટર બરાબર મેળવી ટેસ્ટ પુરવું વેંતીલા ઍસેન્સ નાખીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

મીલકમેડ કનડેનસ્ડ માલક તીખ્સી કેક.

સાધારણ નાનાં ચાર સ્પંજકેકને આડાં બે ભાગમાં કાપવાં. પછી કાપેલા ભાગની ઉપર રાજબેરી જામ ચોપડી દીશમાં મુકી તેમાં પચે તેટલો શેરી વાઈન રેડી તે પચેને કાઢીને બીલારનાં દીશમાં ગોઠવીને કેકને મુકવાં. તે પછી આંચે વીરીધ વાંતીમાં આઇસ કસ્ટર્ડ છાપેલું તે બનાવીને બધાં કેકની ઉપર બરાબર રેડવું. વાઈન પસંદ નહી હોય તો થોડાંજ રેડવો.

મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક તૅફી.

કનડેનસ્ડ મીલકના એક રતલના વીનના ગોળ દાબડા આવે છે તેમાંનું મીલક રતલ ૧, સોજ ખાંડ રતલ ૦૫, સોજી કંઠણ માખણ રતલ ૦૧, વેંતીલા ઍસેન્સ ચમચી ૨, લગાડવા માટે બીજી માખણ અપ મુજબ.

એક ફ્લેટદીશ અથવા તદ્દન સોજ થાળીને પુરવું માખણ લગાડી કાંસીયાનાં તળીયાંને પણ માખણ લગાડી બેઉ તૈયાર રાખવું. પછી પેલાં ૦૧ રતલ માખણને ઉભા ઘાટની તપેલીમાં ચુલે મુકવું અને તે પીગળેને તેમાં ખાંડ તથા મીલક ભેળા ઇંગારે મેલી હાથ રાખ્યા વગર મોટા ચમચાથી ઘુંટયા કરવું. બળતે મુકવું નહી, તેમજ ઘુંટયા વગર પણ રાખવું નહી, તેથી ડાળે છે. કદાચ જેવું થાયને ઉતારી વેંડીલા ભેળીને દીશ અથવા થાળીની વચમાં બધું કાઢી કાંસીયાવડે સરખું અડધી ઇંચ જાડું થાપી ઠંડું થાય અને બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને છરીવડે કટકા ઉપાડી લેવા.

મીલકમેડ કનડનસડ મીલકનું ક્રીમ આઇસ

માટેનું કસ્ટર્ડ.

મીલકમેડ કનડનસડ મીલક ટેબલસ્પુન ૩, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ફ્લેટસ્પુન) ૩, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૩.

એક પાઈટ એટલે ભરેલું બે પાથેર ઠંડાં પાણીમાં મીલકને કલક ભરેલી તપેલીમાં ભેળીને પછી કૉર્નફ્લૉઅરમાં એ મેળવેલું મીલક થોડું ભેળીને પતળા દુધપાક જેવું કરવું અને બાકીનાં બધાં મીલકને સુલો ઉપર ઉંઘાડું મેલી માહે કકરો પડેને પછી પેલા મીલક સાથે ભેળેલા કૉર્નફ્લૉઅરને તપેલીમાં રેડીને જરાવાર ઘુ ઠીને ઉતારવું. અને ઠંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને અંદર તે મેળવીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે મેલીને ઘુંટયા કરવું અને પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું.

મીલકમેડ કનડનસડ મીલક પૅનકેક,

મીલકનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, કનડનસડ મીલક ટેબલસ્પુન ૨, તાજાં ઇડાં ૨, ઘી તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

આટાને કલકવાળા થાળીમાં ચાળી ઢગળો કરીને તેની વચમાં ખાટો કરવો અને ઇડાંને એ ખાટામાં ભાંજીને તેની સાથે સારીકાની મેળવીને એક બોલમાં નાખવું અને મીલકમાં એક પાથેર ઠંડું પાણી ભેળી બોલમાંના આટામાં જરા જરા એ પાણી સાથનું બધું દુધ

નાખતાં જઈ સારીકાની મેળવીને સેજ પણ ગાંગડો રાખેલા નહી. પણ મેળવણી વધારે ઘટ થઈ હોય તો ઠંડું પાણી જરા મેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવી કરી ખુબ તરેહ ઘુંટીને અડધો કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યાર બાદ આંચે વીવીધ વાંતોમાં પેનકેક ખીમાના છાપેલાં છે તે પ્રમાણે આંચે મેળવણીનાં પેનકેક બનાવવા માટે ધી કકડાવીને એ મેળવણીને પેણામાં રેડવી અને હેફેનું ૫૦ શીકા લાલ રંગનું થાયને ફેરવી નાખી એમજ ખીજી ૫૦ તળાવને પેનકેકને કાઢીને કોરાં કાગળની ઉપર ખાંડ પાંચરીને તેની ઉપર મુકવું, તેથી પેનકેકની ઉપર પુરતી ખાંડ વળગશે. તે પછી તેને ગોળ વીટાળી લઈ એ રીતે બધાં બનાવવાં.

મુડી ખારી.

બકરાંની મુડીને ઉપરથી છોલીને પછી ભાંજેલાં મોટાં ફાડ્યાં તૈયાર મળે છે તેવી વગર ભેજાંની એ મુડીનાં ફાડ્યાં લેવાં, પણ એનાં માસની અંદર ઝીણા બાલ ઘણાજ પેવસ થઈ ગયલા હોય છે તે બધા બરાબર નીકળી જાય ત્યાં સુધી તેને ઠંડું પાણીથી ઘોષ ઘોષને બધા બાલ કાઢીને સાફ કીધા પછી કલઈવાળા તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડું પાણી તથા એક તોળો નીમક સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને માસ નરમ થાયને ઉતારી માહે રસ હોય તેમાંથી બધાં ફાડ્યાંને કાઢી હાથ સાફ કરીને પછી હાડકાંમાંથી બધા નકી માસના કટકા કાઢી લેવા. તે પછી એક પાશર કાંદાને છોલી વધારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી સોજી તપેલીમાં એક પાશર ધીમાં શીકા લાલ તળી છુંદેલું આડુ તોળો ગા તથા લસણ તોળો ગા નાખી તેનો વધારનો સોહડમ નીકળેને અંદર મુડીનું માસ નાખી ફાડ્યાં બાકયા પછી રહેલો બધો રસ માહે રેડી ચમચથી મેળવી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને જરા થ્રેવી સાથનું થાયને ઉતારી ઉપર થોડો ગરમ મસાલો ભભરાવવો.

મુડી દહો અથવા મસાઈમાં.

ઉપર મુડી ખારી છે તેમા લખ્યા મુજબનાં અને તેટલાંજ મુડીનાં ફાડ્યાંને તેમજ ઘોષ સાફ કરી બારીને તેનાં હાડકાંમાંથી કાઢેલાં નકી માસના જરા મોટા કટકા કરવા અને તેને આંચે

ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ એણું પાણી રેડીને જરાં વગર અમયુંજ પકાવવું. તે પછી પાથેર કાંદાને છોલી ખારીક લુકા જેવા કાપી તદન કલધ ભરેલી તપેલીમાં એક પાથેર ધીમાં લાલ તળાને તેમાં મુડીનાં ગોસ્તનાં રાંધેલા કટકા શ્રેવી વગર અમથાજ ભેળીને ઉતાર્યા પછી તેમાં સોજી કઠણ દહી તોળેલું જે શર મેળવવું અને જે ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં જેથી ત્રણને ઘોષ ખારીક કાપીને તે, દળેલા હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક અમચી તથા ગરમ મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક અમચી નાખી અમચથી મેળવીને ચુલે મુકવું અને તેમાં કકરે પડવા અગાઉ ઉતારી લધને ખીજે ચુલે મુકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણપર વધારે ઇંગાર રાખી અંદરનું પાણી બળેને ઉતારવું. મલાઇમાં મુડી પકાવવી હોય તો ઉપર મુજબ મુડીને ખારી પકાવ્યા પછી કાંદા તળા તેમાં મુડીનું માસ ભેળાને તેની ઉપર સોજી તાજી સવાથેર મલાઇ પાંચરીને તેની ઉપર ગરમ મસાલો ઉપર જેટલોજ ભભરાવીને એજ રીતે ઇંગાર રાખી સુકું થાયને ઉતારવું.

મુડી મસાલાની.

મુડીનું ગોસ્ત મસાલાનું પકાવવું હોય તો ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં જે મરચાંને ઘોષને ખારીક કાપી અથવા નડું છુંદીને એ તથા દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક અમચીને ઉપર મુડી ખારીમાં લખ્યા મુજબને કાંદા તળા આડુ લસણ વધારીયા પછી તેમાં જરા લુંછને પછી સાફ કરીને બાફેલા મુડીનાં ગોસ્તના કટકા તથા પાણી નાખીને જરા શ્રેવી સાથનું પકાવવું.

મુરખ્યો અનેનાસનો.

કુમળાં નહી પણ પાકટ અને પાકાં કઠણ મોટાં અનેનાસની સવા ઇંચ નહી બધી સરખી ગોળ કાતરીઓ કાપી તેની છાલ બરાબર છોલીને આંખ કાપી કાઢીને પછી પેંતનાધૂવડે તેની વચમાંનો ગાંડો કાતરીને કાઢી નાખીને કાતરીની વચમાં ગાળો કરવા અને કાતરીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેની ઉપર પાથે

પાથે ઉંડા ચોખ્ખા બધી બારદુપર દવા. ત્યાર બાદ એ કાતરીઓને તોળવી અને ચાર શેર થાય તો સોજી છ શેર ખાંડને કલછ ભરેલી તપેલીમાં નાખવી અને એક તાજાં સોજાં ઘડાંને કોટળાં સાથેજ બમડીને ખાંડમાં બરાબર મેળવીને તેમાં પાંચ શેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકવું અને ત્રણ જોશ આવેને ઉતારીને ઢાંકણ ઢાંકવું. પછી જરા વારે ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢી નાખીને પછી બીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળી તપેલીને પાછી સાફ કરીને તેમાં શીરો રેડી ચુલે મુકી એક જોશ આવેને માહે અનેનાસની કાતરીઓ મુકવી. પાછો જોશ આવેને ધીમી આંચે તપેલું ઉંઘાડું રાખી વારંવાર કાતરીઓને ફેરવ્યા કરવી અને શીરો સેજ ઘાડો થાયને ઉતારવું શીરો ઘણો ઘાડો ટાઇટ કરવો નહી. બીજા કાંઈ ઉપયોગ માટે અથવા પુડીંગમાં નાખવા સારું મુરખો બનાવવો હોય તો અનેનાસને છોલી આપુંજ રાખીને આંખ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ફેરીની નાની ચીર જેટલા કટકા કાપી વચમાંના ડાંડો કાઢી નાખી ચોખ્ખા દધને તોળવું અને તે એક શેરે પોણા શેરને હીસાએ ખાંડ લઈ મુરખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એનો મુરખો બનાવવો. ઉપલા બેઉ મુરખા લાલ કરવા હોય તો રંગ બાળેલી ખાંડનો આંસો ચોપડીમાં છાપેલો છે તે થોડો બનાવીને શીરો ગાળાયા પછી તેમાં એ રંગ એકદમ નહી પણ થોડો થોડો અંદર મેળવીને શીરો જરા ઘેરા લાલ રંગનો કરવો.

મુરખો આદુનો.

ખીલકુલ સાખા વગરનું સારી જાતનું સોજી પાકટ સુકાયલું નહી પણ મજાહનું રસદાર જાડું મેદા આદુ ચાર શેર લેવું અને તેના આખાજ કટકા રાખી છરીથી ઓખવીને ઉપરની બધી છાલ બરાબર કાઢી નાખી આદુ ઘણું જાડું દલદાર હોય તો વચમાંથી ચીરીને બે ફાડચાં કાપવાં, પણ સાધારણ જાદાહનું હોય તો ચીરવું નહી. ત્યાર બાદ એક મોટી બરણીમાં ચાર શેર ઠંડાં પાણીમાં બે તોળા નીમક પીગળાવી આદુને તેમાં ચોવીસ કલાક બીનવી રાખવું. પછી બીજે દીને બરણીમાંનું પાણી કાઢી નાખી ચાર શેર ખાટી છાસમાં બે તોળા નીમક પીગળાવી બરણીમાં નાખી આદુને ઘોષને એમાં બીજે એક દાહડો બીનવી રાખવું. પણ છાસ નહી હોય તો પેહલે દાહડો

ભીતવું હતું તેમ નીમકતાં પાણીમાં ભીતવી રાખવું. તે પછી ત્રીજે દીને સોજી પોષ સાફ ઠંડાં પાણીમાં હઢીથી ત્રણ કલાક ભીતવી રાખવું. પણ એ અરસામાં થોડે થોડે વખતે પાણી બદલ્યા કરવું, તથા માહેલા ખારાસ નીકળા જશે. પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં છ શેર ઠંડું પાણી નાખી તેમાં અડધો તોળો સોદાખાઈકાર્ય બિળા માહે આડુ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે સુકવું અને આડુમાં ખાવાના કાંટે ભોકાય તેટલું નરમ થાયને ઉતારવું, આડુ તદન નરમ થઈને ઉપરની પોપડી નીકળે તેટલું બધું પોચું કરવું નહી. પછી ઉતાસીને આડુને ઠંડાં પાણીમાં નાખી ઠંડું થાયને કાઢીને ખાવાના કાંટાથી બધી બોરડુપર ઘણા અયોઅય ઉંડા ચોખા દધને પાછું ખીજાં ઠંડાં પાણીમાં નાખવું. ત્યાર બાદ મુરખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે તદન સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ દસ શેરનો ઇડું નાખીને તદન પતળો શીરો બનાવી તેમાંજ લખ્યા મુજબ આળેલી ખાંડનો રંગ કરીને તે શીરામાં જરા બિળાને શીરો શીકા લાલ રંગનો કરવો અને આડુને નીચવીને માહે નાખી તપેલીને ઉંઘાડી રાખી બળતે બે જોય આપીને પછી ગામડી કોલસાને ઇંગારે રાખી અવારનવાર આડુને ફેરવ્યા કરવું અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને અંદર કકડવું પાણી થોડું રેડી શીરાને પાછો જરા પતળો કરવો અને વધી શીરો પાછો ઘાડો થવા આવે તેટલાં મુરખો બરાબર લાલ થયો નહી હોય તો પાછો ઘાડો થાય ત્યારે ફરી એકવાર એજ મુજબ કકડવું પાણી રેડવું અને મુરખો ડુગાઈને બીગડે નહી તેવો પાણીના ભાગ વગરનો ચીકસદાર પણ વળી છેક શાકર બંધાય નહી તેવો ઘાડા શીરાનો થાયને તપેલીમાંથી ત્રણ ભાગ જેટલો શીરો કાઢી લઈને ચોથા ભાગ જેટલોજ માહે રહેવા દધને ઇંગારે રાખવો, પણ ડાળે નહી તેની સંભાળ રાખી અવારનવાર કટકાને ફેરવ્યા કરવા અને શાકર બંધાય તેટલો બધો ઘટ શીરો થાયને સેજ ઇંગારે રાખી અંદરથી મુરખાના અકેક કટકાને આંધરાંની ચમચથી ઉચકી અંદરનો શીરો નીપારી કાઢીને સોજા ખુનચામાં કટકાને છૂટા છૂટા સુકવા અને થોડેવારે છરીથી ઉપાડીને ફેરવી નાખી સુકાને મુરખો તદન ઠંડા થાયને ભરવો. એ મુરખો સુકો થાય છે. પણ શીરાનો કરવો હોય તો આજે પ્રમાણે

શીરામાં મુરખ્યાને સુકો કરીને પછી પેલા ત્રણ ભાગ ભેટલા જુદા કાઢી લીધેલા શીરામાં એ સુકા કટકા નાખી તદ્દન ઠંડો થાય ત્યારે શીરા સાથેજ ભરવો. એ મુરખ્યો મળહનો ચીનાઇ જેવો થાય છે. વધારે સારો મુરખ્યો કરવો હોય તો ખાંડને બદલે ચીનાઇ ખરી શાકર લેવી. મેદા આડુ લખ્યું હોય છે તેને કોઇ લોક સુકા સુંઠ સમજીને તે લેય છે અને પછી તેથી બધો માલ ખીગડે છે માટે તેવી બુલ કરવી નહી. સાખા વગરનું સોજી આડુ હોય તેને મેદા આડુ કહે છે.

મુરખ્યો આમરાનો.

સોજા મોટા એક શેર આમરાને ઘોષ સોજા કરીને સુષયા અથવા ખાવાના કાંઠાવડે છુટા છુટા ચોખા દેવા અને સવા શેર સોજા ખાંડનો મુરખ્યો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરો કરીને એ આમરાનો મુરખ્યો બનાવવો.

મુરખ્યો ઉનાઈનો.

સોજા મોટાં ઉનાઈ તથા સોજા ખાંડ દરેક શેર ૧.

ઉનાઈમાં રેતી વળગેલી હોય છે માટે તેને બરાબર ઘાસીને તે કાઢી નાખી સોજા કરી ખાવાના કાંઠાથી તેમાં છુટા છુટા ચોખા દેવા. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધડું નાખીને ખાંડનો પતળો શીરો કરી સોજા કલહ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં ઉનાઈ નાખી બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને અડધો શીરો બળેને ઇંગારે રાખી મુરખ્યો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એને તદ્દન સુકો મુરખ્યો બનાવી ઉનાઈ ભાગી જાય છે માટે તપેલીમાંથી સંભાળીને કાઢી ખુનચામાં વખાતો મુકવો અને તદ્દન ઠંડો થાયને ભરવો.

મુરખ્યો અંજીરનો.

મોટાં સોજાં નવાં સુકાં અંજીર એક શેરને સોજાં ઘોષ ખાવાના કાંઠાથી છુટા છુટા ચોખા દેવા. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક શેર સોજા ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં અંજીર નાખી ધીમી આંચે ઉંઘાડું રાખી શીરો

અડધા બળેને ધંગારે મુકવું અને મુરખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મુરખો તૈયાર કરેલા. તાજાં અંજીરનો મુરખો બનાવવો હોય તો બરાબર તૈયાર થયેલાં ઘણાં મોટાં પણ તદન કઠણ અંજીરને છોલી કાંટાથી છુટા છુટા ચોખા દબને એ અંજીર તોળીને એક શેર હોય તો સોજ ખાંડ એક શેરનો જરા ટાપટ શીરો કરીને તેમાં અંજીર નાખી ધંગારે ઉંઘાડું રાખવું અને અંજીર ભાગે નહીં તેમ અવારનવાર ફેરવીને શીરો સાથેનો મુરખો બનાવવો.

મુરખો ઔરેંજનો.

કલકતાથી ધાકતાં ઔરેંજ મંગાવે તો તે અહીં આવી શકે છે. તેની ત્યાંની માસમ અકટોબરથી શરૂ થઈ કોઈ વખત તો ફેબ્રુઆરીની આખેરી સુધી પણ મળી શકે છે અને ત્યાંનાં ઔરેંજનો મુરખો વધારે સારો થાય છે. પણ તે નહીં હોય તો પછી પંચગતીનાં યા ખીજાં બાહેર ગામનાં ઔરેંજ પણ અતરે આવે છે તે લેવાં. એ કોઈ પણ મુલુકનાં ઔરેંજ હોય તેની ઉપરની છાલને બુથી છરીથી ઘસીને મળહનાં સફાઈદાર કીસાં ઔરેંજ કરવાં અથવા છોલેલાં માલુમ પડે નહીં તેમ ચાલતી છરીવડે કાગળ જેવી પતળા છાલ છોલવી. પછી એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પોણું તોળીને હીસામે નીમક પીગળાવી ઔરેંજ હોય તે બધાં બરાબર કુચે તેટલું એ રીતે નીમકનું પાણી બનાવવું અને સોજાં માટીનાં યા તદનજ કલધ ભરેલાં ઉંડાં તપેલાંમાં રેડી માહે ઔરેંજ નાખી ચુલે મુકવું અને એક જ્વેશ આવે અને ઔરેંજની છાલ ઉપરથી ઘણી સેજ નરમ લાગેને ઉતારીને અંદરથી ઔરેંજને કાઢી તે કુચે તેટલી અડધી છાસ અને અડધું ઠંડું પાણી ભીળીને લખોટલી બરણીમાં નાખી માહે ઔરેંજ મુકવા. પછી ખીજે દીને કાઢી ડીમકાં આગળથી પેનનાકકવડે બે ઇંચ વ્યાસના સરખા ગોળ કટકા કાપી કાઢવા અને ઔરેંજની છાલ અંદરથી સુંથાય નહીં તેમજ કાપેલા ગાળો ચીરાય નહીં તેમ સંભાળથી આંગળાવડે તેની અંદરનો ગર, રસ તથા ખીયાં કાઢી નાખીને પછી બધી અમથી છાસની અંદર ખીજે એક દાહડો ભીનવી રાખ્યાં. જેમ રેહતાં ઔરેંજ નરમ થયેલાં નહીં હોય તો પછી જ્યાં સુધી કઠણજ

રહે ત્યાં સુધી છાસમાં વધુ વખત રાખ્યાં, પણ નરમ થવા દેવાં નહી. તે પછી પાણીથી સોજાં ઘોઘ ઘોતાં નરમ કપડાંથી નુછી કોરડાં કરીને છાલકા મોટા તદન કલકા ભરેલા પાટીયા અથવા કલકા ભરેલી કથરોટમાં ધંગારે મુકી ડાબે નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખી માહેનો બધો પાણીનો ભાગ બાળીને તદન સુકાં કરવાં અથવા ત્રણ ચાર કલાક તડકે સુકવવાં. જેમ કીધાથી મુરખ્યો બીગડશે નહી. બીજી રીતે મુરખ્યો બનવવા માટે ઉપર મુજબ આરેંજની છાલ કાઢીને લીસાં કીધા પછી એજ રીતે ડીચકાં આગળનો ગોળ કટકો કાપી કાઢ્યા બાદ ચુંચાય નહી તેમ આંગળી વડે અંદરથી કોતરીને બધો ગર કાઢી નાખવો. પછી એક શેર પાણીમાં ૦૧ તોળાને હીસાવે નીમક નાખી પીગળાવીને ખપ જોગું એ પાણી બનાવીને તેમાં ઉપર પ્રમાણે આરેંજને એક દીવસ બરણીમાં રાખ્યા બાદ બીજે દીને પાણીમાંથી કાઢી જીનું પાણી કાઢી નાખી બીજાં એવાં નવાં પાણીમાં આરેંજ નરમ થાય નહી ત્યાં સુધી બીજે એક દીવસ યા વધુ વખત રાખ્યા પછી સંભાળથી સોજાં ઘોઘ ઉપર મુજબ ધંગારપર યા તડકે સુકાં કીધા પછી ઉપરના કાપેલા ગોળ કટકા તથા આરેંજને તોળવાં અને તે ચાર શેર થાય તો ઘણી સોજ પેલવાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ ચાર શેર ને કલકા ભરેલા તપેલાંમાં નાખી તેમાં કોટળાં સુધાંજ એક તાજાં ઘાયલાં છડાંને ભચડીને બરાબર મેળવીને તેમાં દસ શેર ઠંડું પાણી રેડી ખાંડ પીગળાવીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને ત્રણ ચાર કકડા પડેને ઉતારીને ઢાંકણ ઢાંકવું. પછી થોડે વારે ઉપર મેલવો પોપડો થાય તેને આંધરાની અમચથી કાઢી નાખીને બધાં આરેંજ પાથે પાથે સમાય તેટલાજ મોટા છાલકા તદન કલકા ભરેલા પાટીયામાં બધો શીરો ભીનાં કપડાંથી ગાળીને તેમાંથી અડધા શીરાને બીજી તપેલીમાં કાઢી લેવા અને આરેંજનો કાપેલો ભાગ ઉપર રહે અને તળીયાં હેઠે રહે તેમ બધાં આરેંજને તપેલાંમાં ગોઠવીને પછી ચુલે ઉંઘાડું તપેલું મેલી એક જોશ આવે ને ધીમી આંચે ઉંઘાડુંજ રાખવું. પણ તપેલાંમાંનો શીરો જેમ બળતો જાય તેમ પેલા જીદા કાઢી રાખેલા અડધા શીરામાંથી માહે ઉમર્યા કરી આરેંજને શીરામાં ડુબતાંજ રાખ્યાં. મુરખ્યો તૈયાર થવા આવેને ધંગારે રાખી આરેંજ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી

ફેરવવાં અને મુરખ્યામાં પાણીનો ભાગ રહે નહીં અને બરાબર તૈયાર થઇ શીરો ઘાડો થાયને અંદર જે મોટાં આરેંજ હોય તે તથા તેની ઉપરથી કાપેલા બધા કટકાને કાઢીને જીદા રાખવા અને બાકીનાં આરેંજની બધી લાંબી અને અડધીથી પોણી ઇંચ જેટલી પોહોળા ચીપ કાપી પેલાં જીદાં કાઢેલાં મોટાં આરેંજના ગાળામાં ભરીને પછી તે દરેકની ઉપરના કાપેલા કટકા તે દરેકની ઉપર જરા અંદરથી દાબીને સુકવા અને તે નીકળી જાય નહીં માટે નવા જુતારાની સળી યા એટલીજ પતળી બાંધુની સળી કરી તેના બધે કટકાને આરેંજની ઉપર ચોકડીનીકાની ખોસીને પેલાં ઉપરનાં ઢાંકેલા કટકાને તે વડે માહે દાબી રાખીને પછી એ તૈયાર થયેલા ઠંડાં મુરખ્યાને બધા શીરામાં સુકવા. ધાકાનાં આરેંજનો મુરખ્યો ઘણી તજવીજથી બનાવ્યો હોય તો ત્યાંથી આવે છે તેનો જવાજ ઘેરા પીળા રંગનો અને સ્વાદ તેમજ દેખાવમાં પણ તેવાજ લાગે છે. એ મુરખ્યો સુકો કરવો હોય તો તૈયાર કીધેલા મુરખ્યાના શીરામાંથી જે ભાગ જેટલો શીરો કાઢી લેવો અને એક ભાગ જેટલા શીરાને તપેલાંમાં રાખી તેમાં અંદર ભરી સળી ખોસીને તૈયાર કીધેલો મુરખ્યો મુકી વારંવાર આરેંજને ફેરવી લાલ થાય નહીં તેમ સંભાળથી શીરાને સુકવી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો શીરો ઘટ થાયને તે બંધાઈ જાય નહીં માટે ઘણા સેજ ઇંગારે તપેલું રાખી અંકેક આરેંજને કાઢીને કલઈ ભરેલા ખુનચામાં અથવા મોટાં ફેલેતદીશમાં ઉભા સુકવાં. કેક યા પુડીંગમાં નાખવા માટે આરેંજનો મુરખ્યો બનાવી રાખવો હોય તો ઉપર મુજબ આરેંજને બાકીને તૈયાર કીધા પછી તેના આડા બધે કટકા કાપવા અને માહેતી પતળી ચામડી સાથેજ બધો ગર ઉપલી રીતે કાઢી નાખીને અંકેક આરેંજનાં જે કોડીયાં જેવાં કરી તડકે યા ચુલે સુકવીને તદનજ કોરડાં સુકાં કરવાં અને એ મુરખ્યો લાલ બનાવવાનો હોય છે માટે આંમે વીવીધ વાંનીમાં મુરખ્યો કાચી ફેરીનો ચીર અથવા ફાડચાંનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ બાળેલી ખાંડનો રંગ લેવો અને એ શીરો તૈયાર કીધા પછી તેમાં જરા જરા નાખી શીરો ઘણા શીકા લાલ રંગનો કરીને પછી શીરામાં આરેંજના કોડીયાં મુકીને ઉપર મુજબ એ કોડીયાંનો સુકો મુરખ્યો બનાવવો. પણ ગર કાઢી નાખેલાં કોડીયાં ચાર ચેર થાય તો આડ ચેર ખાંડનોજ શીરો કરવો.

મુરખ્યો કાચી કેરીનો ખમણેલો.

સાખા વગરની પટેલની અથવા રસની મોટી તાજી રસદાર કાચી કેરી અથવા હાકુસ યા પાયરીની કાચી કેરીને છોલી બધો લીલો ભાગ બરાબર કાઢ્યા પછી ખમણેલી કેરી શેર ૪, સોજ શાકરીયા ખાંડ શેર ૪૫, જદા છુંદેલા ઝેળચીના દાણા તોજો ૧, તાજું ઇંડું ૧.

મે માસમાં આવતી કેરીમાં ખટાસ વધારે હોય છે પણ જ્યુન માસમાં વરસાદ આવ્યા પછી ઉતારેલી કેરી આવે છે તેમાં ખટાસ ઓછો હોય છે, માટે આમ્મે લખ્યા મુજબની ખટાસવાળા ખમણેલી કેરી હોય તો તેને કોડીનાં યા તદનજ કલષવાળાં વાસણમાં ઠંડાં પાણીમાં ભીતવવી અને મુરખ્યો જરા ખટાસપરે પસંદ હોય તો હઠી કલાક અને ખટાસ પસંદ નહીં હોય તો સાડા ત્રણ કલાક રાખવી. પણ જ્યુન માસની ઓછા ખટાસવાળા કેરી હોય તો તેને દોઢથી બે કલાકજ ભીતવી રાખવી. તે પછી કલાઈ ભરેલાં બોયાંમાં કરી નાખવી અને તેમાંનું બધું પાણી ગળી જાય પછી તેની ઉપર બીજું સોજું ઇંડું પાણી એકજ વખત રેડવું, પણ કેરીને સેજબી દાખવી યા ચોળવી નહીં, એમજ ઘોવાશે, પછી માહેલું બધું પાણી ગળી જવા દેવું. ત્યાર બાદ સોજ તપેલીમાં ખાંડ નાખી ઇંડાને પોષને કોટળાં સુધાંજ ભચડીને ખાંડમાં બરાબર મેળવીને માહે બે શેર પાણી રેડી ચુલે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને કકરા પડી મેલ બધો છુટો પડી શીરો નીતરો થાયને ઉતારી જરાવારે આંધરાંની ચમચથી બધો મેલ કાઢ્યા પછી તદન કલષ ભરેલા પાટીયાની ઉપર ભીતરીને નીચવેલું. કપડું ઝોળાની કાતી દોરીથી આંધીને તેમાંથી શીરો ગાળીને પાછું ચુલે મુકવું અને શીરો ચીકાસવાળો થાયને ઉતારી માહે ખમણેલી કેરી ભળીને ધીમે બળતે તપેલું ઉંઘાડું મુકવું અને અડધો શીરો બળેને પુરતા ઇંગાર ઉપર રાખી અવાર નવાર માહે ચમચ ફેરવ્યા કરી શીરો બળીને મુરખ્યો જામ જેવો ઘટ થાયને ઉતારી ઉપર ઝેળચી ભભરાવવી. જો મુરખ્યો વધારે મીઠો પસંદ હોય તો અડધો શેર ખાંડ વધારે નાખવી. જો મુરખ્યો લાલ રંગનો પસંદ હોય તો આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવીને શીરો તૈયાર કીધા પછી તે શીંકો લાલ રંગનો થાય તેટલો એ રંગ માહે ભળાને પછી મુરખ્યો

ઉપર મુજબ બતાવવો. એ મુરખો મળઈનો પોતો થાય છે. પણ
જો વવરો મુરખો બતાવવો હોય તો ઉપર લખેલી કોષ્ટ પણ એક
જાતની ધણીજ સેજ પાકપર ચઢેલી કેરીને ખમણીને ઉપલાંજ
વજનની લઘ સેજાં ઠંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી
જાંદાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી સાડા
ચાર શેર ખાંડનો ઉપલીજ રીતે પણ પતળો શીરો કરવો અને કલધ
ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ગાળી તેમાં નીચવેલી કેરી ભિળાને પેહલે
ધીમે બળતે ઉંઘાડું મેલી અડધા શીરો બળેને ધંગારે રાખી હાથ
રાખ્યા વગર ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને મુરખો મુકો વવરો
થાયને ઉતારવો. એ મુરખો પીળા રંગનો થાય છે. પટેલની યા
ફસની મુરખાની કેરી ધણી દીસની ઝાડપરથી ઉતારેલી ચીમડાયલી
છાલવાળી અને અંદરનો ગર રસ વગરનો હોય અને ખમણતાં
માહેથી પાણી નીકળે નહીં તેવી સુકી કેરીનો મુરખો સારો થતો
નથી. ઉપલા સામાનનો તૈયાર મુરખો છ શેરની સેજ ઉપર થશે.

મુરખો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડ્યાનો.

પટેલની કેરી ઉપરથી સફાઈદાર રેહતી નથી પણ ગાંઠ ગડબા
જેવી અને લંબાયા ધાટની હોય છે અને ફસની કેરી ગોળ અને
સફાઈદાર હોય છે, તે એ બેમાંથી એક જાતની પાકટ પણ અંદરથી
સફેદ નીકળે તેવી ધણી મોટી દલદાર ઝીણું ગોટળાંની અને સુકા
ગરની નહીં પણ મળઈની રસદાર હોય તેવી મુરખાની પચીસ કેરી
લેવી અને તેને ડીચકાં આગળથી સુરાવડે ઉભી બે ફાડ્યામાં
કાપવી અથવા અડેક કેરીની ઉભી ચાર ચાર ચીર કાપવી અને તેની
અંદરની ગોટળા કાઢી નાખવી પણ કોટળાં વગરની અમથી કેરીનાં
નકી ગરનોજ મુરખો કરવો હોય તો કેરીની બેઉ બોરડુપરનાં
સરખાં મોટાં બે ફાડ્યાં કાપી લેવાં. પછી ઉપલી ત્રણમાંની જેથી
એક રીતથી કેરી કાપેલી હોય તેની બધી છાલ બરાબર જાદી
છાલવી અને તે પછી પણ સેજાં લીસો ભાગ રહેલા હોય તો
તેને બરાબર કાઢી નાખવો. કારણ ઉપરથી જરાથી જાડું રેહછે તો
મુરખો થયા પછી તે કોટળાં જેવું ઉપરથી નીકળી આવેછે માટે
છાલ અને તેમ જાદીજ છાલી કાઢવી જોઈયે. તે પછી રૂપાંના યા
બીજા કોષ્ટાં સોજા ધાણના ખાવાના કાટાંવડે કેરીને બધી બોરડુ
ઉપર છેક હેઠે કોટળાંને લાગે તેમ ઉંડા ચોખા દેવા. પણ કાંટાના

દાંત હોય તેટલાજ છુટા બધા સરખા પાશે પાશે ચોખા જેના, તદનજ અકેકની અંદર અથડેલા મારવા નહી, તેમ મારીયાથી પછી કેરી ચુંથાઇને ભાગી જશે. પછી એ કેરીને તોળવી અને તે વીસ શેર થાય તો પાંન સાથે ખાવાનો સુકો કળીચુનો તોળાને એક પાશેર લઈ કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી રેડવું. પણ ચુનો પાણીમાં પડતાં ખીણે છે અને ગરમ થઈ જાય છે માટે તેમાં હાથ નાખવો નહી, ઠંડો થાયને પાણીમાં મેળવી થોડે વારે ચુનો હેઠે ઠરી જઈ ઉપર નીતઈ પાણી આવે તેને કાઢી લેવું અને એ કેરી હુણે તેટલાં ઠંડાં પાણીમાં એ ચુનાનું પાણી ભેળી લખોટેલી મોઢી બરણીમાં રેડવું અને બરણી નહી હોય તો પછી તદનજ કલક ભરેલાં મોટાં ઢંડાં ગંજીયા તપેલાંમાં ઘોઘને સાફ કીધેલાં કેળનાં પાદડાંને હેઠે તેમજ ફરતી બોરડુપર મુકીને તેમાં એ પાણી રેડી માહે કેરી નાખીને ઉપર પણ પાદડાં મુકવાં, પણ બરણીમાં પાદડાં મુકવાં નહી. તે પછી ચોવીસ કલાક થાયને કેરીને કાઢીને ઠંડાં પાણીથી ઘોલી અને મુરખ્યો સેજ પણ ખટાસવાળો પસંદ હોય નહી તો પછી પાછા ખીજ બાર પંદર કલાક એવાંજ ચુનાનાં પાણીમાં રાખી, પણ સેજ ખાટો મીઠો મુરખ્યો પસંદ હોય તો ચોવીસ કલાકે કેરીને કાઢ્યા પછી ઠંડાં પાણીથી સોજ ઘોઘને ચુંથાય યા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઠ હણેલીવડે કેરીને દાખી બધું પાણી નીચવીને કાઢી નાખ્યા પછી તોળીને એ એક શેર કેરીએ દાઢ શેરને હીસામે સોજ પહેલાં નંબરની સફેદ મારીશયસ ખાંડ લેવી. પછી કેરીની ચીર અથવા ફાડમાં અકેકની ઉપર પડે નહી પણ બધાં પાશે પાશે મુકાય તેટલાં તદનજ કલક ભરેલાં છાલકાં પોહોળાં મોટાં એક તપેલાંને મુરખ્યો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરી રાખી તેની ઉપર ભીનરીને નીચવેલાં કપડાંને ઓળીનીકાતી દોરીથી ઢીલું બાંધવું. ત્યાર બાદ ખીજ સોજ મોટાં તપેલાંમાં ખાંડ નાખી એ તાજાં ઘડાંને ઘોઘને કોટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડી બરાબર મેળવી આંમે બીવીધ વાંતોમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં ઝાણું પાણી રેડી માહે બધી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછી ચોપડીમાં છાપેલું છે તેમ શીરો બનાવવા મુકવો અને તેમાં લખ્યા મુજબ શીરો થાયને ઉતારવો અને થોડે વારે ઉપર મેલનો પોપડો બંધાવ તે માહે બગાય નહી

તેમ સંભાળીને બધા આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પેલાં મુરખો અનાવવા માટે તૈયાર કીધેલાં તપેલાંમાં આંધેલાં કપડાંથી અંદર ગાળવો, તે પછી મુરખો અનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બોંધ ઉપર કહરેલનો ચુલો માડીને પછી તેની ઉપર એ મુરખો અનાવવાના શીરાનાં તપેલાંને મુકીને હેઠે બળતું રાખવું અને અંદર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરી ચમડીમાં દાખતાં શીરો ચીકાસદાર લાગે તેવો થાય ત્યારે તેમાં અકેકની ઉપર નહીં પણ કેરી બધી પાથે પાથે મુકી તપેલું ઉઘાડું રાખી હેઠે બધે ફરતું એક સરખું ધીમું બળતું રાખવું. થોડો વખત થાયને કેરીનું પડ ફેરવ્યા વગરજ વચમાંની કેરી બોરડુ ઉપર અને બોરડુપરની કેરી વચમાં કરવી, તેથી બધી એક સરખી થશે. અડધો શીરો બળવા આવેને બળતું કાઢી નાખી આખાં તપેલાંની હેઠે ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇંચાર રાખી કેરીનું પડ ફેરવવું. તે પછી એજ રીતે બાહેરની કેરી અંદર અને વચમાંની કેરીને અવારનવાર બાહેર મુકવી અને પાણીના ભાગ વગરનો ઘાડા શીરા સાથેના મુરખો થાયને ઉતારી ઉપર પીળા રંગનો મેલ આવે તે અંદર ભેળાય નહીં તેમ મોટા ચમચાથી બધો કાઢી નાખી શીરોને તદન નીતરે. કરીને પછી ચાર તોળા એળચીના દાણાને ખોખરા કરી ઉપરથી તે ભભરાવી ઉપર કપડું આંધીને રેહવા દેવો અને બીજે દીને બધા શીરા સાથેજ મુરખાને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર કપડું આંધવું. આમે મુરખો વધારે કેરીનો હોવાથી વધુ ચાર ચુલે રેહતાં પોતાની મેલેજ મળહનો અળકતા ધેરા સોનેરી રંગનો થાય છે. પણ થોડી કેરીનો એ મુજબ થતો નથી માટે છ સાત કેરીનો મુરખો કરવો હોય અને તે સેજ રતાસપરનો કરવો હોય તો ઉપર મુજબ કેરીને તૈયાર કીધા પછી ઉપર લપેલા હીસાએજ ખાંડ લઈ તેમજ શીરો અનાવીને પછી તેને તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ગાળીને પછી તપેલીને ચુલો ઉપર મુકવી અને સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને એક તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળવો અને આમે ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તેવો જરા અનાવીને શીરો ઘણોજ શીકો રતાસ પકડે તેટલો શીરામાં એ રંગ થોડોજ ભેળવો અથવા થોડા તજના કટકા માહે નાખવા. પછી તપેલાંમાં કેરીને પાથે પાથે મુકી ઉપર મુજબ મુરખો તૈયાર

થાય અને શીરામાં પીળાસપર શીણ આવીને ઉભાવા માટે ત્યારે મુરખ્યો તૈયાર થયલા સમજવો અને ઉભાતા શીરાને ચમચથી બેસાડી દધ એ રીતે પણ ચાર વખત બેસાડયા પછી શીરો મજબૂતો થણો ધાડો થાયને ઉતારી ઉપર મુજબ ચેલ કાઢવા પછી એળચી ભભરાવવી અને ઠંડો થાય ને ભરવો. પણ એ રીતે તપેલામાં ઉભાય ત્યારે હેઠે લાગે મા કરપાય નહી તેની ધણી સંભાળ રાખવી. નાના કટકાનો મુરખ્યો કરવો હોય તો ઉપર મુજબ કેરીને છોલી બાજુનાં બેઉ ફાડચાં કાપીને તેના આડા બંધે કટકા કાપવા અને બરાબર ધસીને ગોટળાની બેઉ બારડુપરની ઉભી ચીપ કાપી લેવી. પછી ઉપર મુજબ એ બધાને ચોખ્ખા દધ તેજ મુજબ પણ ચુનાનાં પાણીમાં વીસ કલાકજ રાખ્યા પછી ઘોષ નીચરીને એક શેર કેરીએ સવા શેર અને મુરખ્યો રાખવાનો હોય તો સવા શેરને નવઠાંકને હીસાએ ખાંડ લઈ ઉપર મુજબ શીરો બનાવીને એજ રીતે એ કટકાનો મુરખ્યો બનાવવો. ઉપર લખેલી કોઈ પણ રીતથી પણ ચોવીસજ કલાક ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવેલી કેરીનો મુરખ્યો દુર્ત ખાધામાં ખાટો લાગે છે પણ થોડા દીવસ રેહતાં શીરો પીને મજબૂતનો સેજ ખાટો મીઠો લાગે છે.

મુરખ્યો જલદી બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબ કેરીને છોલી ચોખ્ખા મારીને પછી તોળાને સેજ બાફવી અને એ એક શેર કેરીએ એક શેરને નવઠાંકને હીસાએ ખાંડ લઈ શીરો કરીને દુર્તજ એ કેરીનો મુરખ્યો કરવો. એ મુરખ્યો ચારથી પાંચ દાહડાજ રહે છે. તદનજ કંઠજ પણ અંદરથી તદન સફેદ નહી પણ ધણીજ સેજ પીળાસ પકડેલી કેરીમાં ખટાસ આછો હોયછે તેમજ ચોમાસાંનું પાણી પીધા પછી જીવ માસમાં આડપરથી ઉતારેલી કેરીમાં પણ ખટાસ આછોજ હોય છે, માટે તેવી કેરીને તો ફક્ત ચોવીસ કલાકજ ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવવી. વધુ વખત પાણીમાં રાખવી નહી. ગોલાબનો ટેસ્ટ પસંદ હોય તો મુરખ્યો તૈયાર થવા આવી માટે શીણ આવવા માટે ત્યારે છ સાત કેરીનો મુરખ્યો હોય તો તેમાં ધણીજ સોળે ગોલાબ નાના ચાર ચમચા છાંટવો અને મુરખ્યો બરાબર થાયને ઉતારવો. પટેલની યા રસની કેરી ધણા દાહડાની આડપરથી ઉતારેલી ચીમડાયલી છાલની અને અંદરનો ગર રસ વચરનો સુકો થયેલો હોય તેવી કેરીનો મુરખ્યો સારો થતો નથી.

મુરખ્ખો કાચી કેરીનો સળીનો.

સાખા વગરની રસની અથવા પટેલની મોટી દલદાર અને મુકી નહીં પણ મળહની રસવાળી મુરખ્ખાની કાચી કેરીની છાલ બરાબર જાદી છોલીને પછી તેની અડધી ઇંચની ઉપર જેટલી પોહળા અને એટલીજ જાદી અને ત્રણ ચાર ઇંચ જેટલી લાંબી કાપેલી સળી શેર ૬, સોજ શાકરીયા ખાંડ શેર ૯, કળીચુનો રતલ ૦૧, તાજુ ઇંડુ ૧, ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા તોળો ૧૧.

ચુનાને બે શેર ઇંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખવું અને બધા ચુનો હેઠે ડરી જાય પછી ઉપરનું નીતર પાણી કાઢી લઈ કોડીનાં યા તદ્દનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં એ પાણીમાં સળી નાખવી અને સળી બરાબર કુએ તેટલું ખીજું ઇંડું પાણી ભેળીને બે ત્રણ કલાક રાખવું અને અંદર હાથ ફેરવી મેળવીને તપાસવું અને બધી સળી બરાબર કઠણ થઈ નહીં હોય તો ખીજે અડધા કલાક વધારે રાખવું. જે ચરસામાં સળીને બે ત્રણ વખત તળે ઉપર કરવી. ઉપર મુજબ સળી ભીનવ્યાને બે કલાક થાય ત્યારે કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં ખાંડ નાખી ઇંડાંને ઘોઈને કોટળાં મુખાંજ તેમાં લચડીને બરાબર મેળવી દુધ ભરવાના પાથેરાથી ભરીને માહે પોણા બે શેરને નવટાંક ઇંડું પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને બે ત્રણ કરા પડી મેલ છુટો પડેને ઉતારી ઉપરનો મેલ આંધરાંની ચમચથી બધો કાઢીને પછી તદ્દન કલઈ ભરેલા ખીજ પાટીયાની ઉપર ભીનવીને જરા નીચવેલું કપડું એળીનીકાની ઢીળું દારીવડે બાંધી તેમાંથી શીંગને ગાળીને મધ્યમ બળતે ચુલે ઉંઘાડો ચુકવો અને બરાબર ચાસવાળો એટલે શીરાને ચમડીમાં દાખતાં જરા ટાપટ જોવા લાગેને જો મુરખ્ખો ઘેરા પીળા રંગનો કરવો હોય તોજ તેમાં એક તોળો તજના જરા મોટા કટકા નાખવા, પણ તેવો કરવો નહીં હોય તો તજ મુદલ નાખવી નહીં. પછી સળીને ભીનવ્યાને ઉપર લખ્યા જેટલો બરાબર વખત થાયને ચુનાનાં પાણીમાંથી કાઢીને સોજ ઘોવી અને શીરાને પાછો એક કરો પાડીને તેમાં સળી નાખીને સાધારણ બળતે ઉંઘાડું તપેલું રાખવું અને સળી ભાગે નહીં તેમ અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને અડધો શીરો બળેને કોલસાને

ધંગારે રાખ્યું. પછી શીરો ઘાડો થઈ અંદર બરાબર શીણુ આવેને ઉતાર્યું. શીણુ આવેને શીરો ઘાડો થાય પછી વધુ વખત રાખ્યું નહી. તેથી શીરો ચીવટ થઈ જાયે, માટે બરાબર વખતસર ઉતારી ઠંડો થાયને ઝિજ્ઞાસી બિજાને ભરવો. શીરોમાં સળી નાખ્યા પછી આસરે સવા કલાકે મુરખ્યો તૈયાર થાય છે. ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે સામાનનો મુરખ્યો કરવો હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં પાણી જરા ઓછું નાખી ઉપર લખ્યા કરતાં પણ સેજ વધુ આસવાળો શીરો કરવો. કારણુ વધુ શીરોને બળતાં વખત લાગે છે અને તેથી વધુ વખત ચુલે રહેતાં સળી નરમ થઈ જાય છે. કેરીનો મુરખ્યો સેજ ખટાસવાળા દેશનો સારો લાગે છે પણ વળા કોઈને તેવો પસંદ પડતો નથી માટે ખટાસ વગરનો કરવો હોય તો સળીને પેહલે અમયાં ઠંડાં પાણીમાં દોઢથી બે કલાક બીનચી રાખ્યા પછી ચુનાનાં પાણીમાં ઉપર મુજબ બીનવવી. સળીનો મુરખ્યો એક વરસ પછી પણ મજાહનો સોજેજ રહે છે, બીગડતો નથી. ઘણા દાહડાની ઝાડપરથી ઉતારેલી ચીમડાયથી છાલની અને અંદરથી સુકાયલા ગરની રસ વગરની કેરીનો મુરખ્યો સારો થતો નથી. એ મુરખ્યાની સળીને મુદલ ચોખા દેવા નહી.

મુરખ્યો કેસર્યા.

આઝી વીવીધ વાંતીમાં મુરખ્યો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો તથા મુરખ્યો દોધીનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલો છે તેમાંનો કોઈપણ મુરખ્યો કેસર નાખીને બનાવવો હોય તો આઝી ચોપડીમાં સેકીને છુંદ્ધી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે અડધો તોળો ખરી કેસરને સેકી ખારીક વાટીને નાના બે ચમચા ભરી સોજા ગોલાબમાં અથવા પાણીમાં કોડીનાં વાસણમાં બગબર બિજાને તૈયાર કરી રાખવી પણ કેસર્યા મુરખ્યાના શીરોમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ અથવા તજ બીલકુલ નાખ્યું નહી. પણ એ મુરખ્યામાં લખેલી રીતે છાલ છાલી બીયાં તથા ગર કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં દસ થેર કોહોળાં અથવા દોધીનો કટકાનો અથવા ખમણેલો મુરખ્યો બનાવવા ચુલે સુકવો હોય તો તે તૈયાર થવા આવે અને જરા ઘાડા શીરો સાથેના થાય ત્યારે બધા કટકાને તપેલાંમાં ચમચવડે ઘોરકુપર સુકીને પછી શીરો ઘેરા પીળા રંગનો થાય અને કેસરનો પુરતો સ્વાદ

લાગે તેટલી પેલી તૈયાર કીધેલી કેસરમાંથી ખપતી ખપતી શીરામાં મેળનીને પછી તેમાં બધા કટકાને પાછા ભળીને પછી શીરા સાથેના અથવા સુકો જે બનાવવો હોય તેમ તૈયાર કરવો. ખમણેલો મુરખ્યો હોય તો તે પણ તૈયાર થવા આવે ત્યારે તેમાં પણ ટેસ્ટ મુજબ એ કેસર પુરતી ભળીને બનાવવો.

મુરખ્યો કોહોળાનો કટકાનો તથા ખમણેલો.

ભુરાં કોહોળાનો મુરખ્યો બનાવવો હોય તો તેની ત્રણ ઇંચ ચોહોળી બધી ઉભી ચીર કાપી છાંય છોલી ગર તથા ખીયાં કાઢી નાખીને ચાર ચાર ઇંચ અને ગમે તો તેથી પણ વધારે લાંબા કટકા કાપવા. પછી તે ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ખાવાના કાંઠાવડે તેમાં પાંચે પાંચે બધી ઘોરડુપર ચોખ્ખા દધને તોળવું અને રાખી મુકેલું ખીગડયા વગરનું સોજી રહેલું પાકટ કોહોળું હોય તો તેના ચોખ્ખા દીધેલા એક શેર કટકાએ એક શેરને નવટાંક સોજી પહેલાં નંબરની શાકરયા ખાંડ લેવી અને તાજી નવું પાકટ કોહોળું હોય તો તેના એક શેર કટકાએ અડધોજ શેરને નવટાંક ખાંડ લેવી, પણ જે કોહોળું કુમળું હોય તો તેના એક શેર કટકાએ અડધોજ શેર ખાંડ લેવી. પછી ચોખ્ખા દીધેલા કટકાને ઘોઘને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી નીચવીને પછી મુરખ્યો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પાકટ કોહોળાં માટે તદ્દન પતળો શીરો કરી તેમાં લખેલી રીતે તપેલાંમાં કટકા નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને કોહોળું માટે બકાયાથી તેનો કાચો રંગ બદલાઇને નીતરો જેવો થાયને ઢાંકણ કાઢી નાખી તેમાંજ લખેલી રીતે શીરા સાથેના મુરખ્યો તૈયાર કરવો. એ મુરખ્યો થોડો વખત રાખવો હોય તો થોડી ખાંડ વધારે લઈ હુબતા શીરા સાથેના મુરખ્યો તૈયાર કરીને પછી તેમાં ખાટાં ત્રણ લીંથુનો ગાળેલો રસ નાખવો. એ મુરખ્યો સુકો કરવો હોય તો શીરા સાથેના મુરખ્યો થાય પછી ઉંઘાડું રાખવું અને બંધાય તેટલો ઘણોજ ઘાડો શીરો થવા આવે ત્યારે અવારનવાર ચમટીમાં દાખીને તપાસ્યા કરવું અને જ્યારે શીરાને ચમટીમાં દાખીને ચમટી ઉંઘાડતાં શીરો તદ્દન સફેદ થાય ત્યારે સેજ ઇંગારપર તપેલું રાખીને આંધરાંની ઝાડી ચમચથી જલદી ચમચપર સમાય તેટલા કટકા શીરા વગર લઈ

તેમાં શીરો હોય તે તપેલાંમાં નીગારીને પછી મોટાં ફલેતદીશમાં
 યા તદન કલમ ભરેલા પુનઃપ્રામાં છુટા છુટા મુકવા અને ઉપરનું
 ૫૩ સુકાયને છરીવડે ઉપાડી ૫૩ ફેરવી નાખી મુરખ્યો સુકો
 થાયને કાઢવો. એ મુરખ્યો ઠંડીની રૂઠમાં સુકો રહે છે પણ ખીજી
 રૂઠમાં પસરી જાય છે. નવાં આવેલાં પાકટ કોહોળાંના શીરા
 સાથના મુરખ્યા માટે સેજ ચીકાસવાળો શીરો કરીને પછી તેમાં
 ઉપલીજ રીતે શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરખ્યો કરવો. કુમળું
 કોહોળું હોય તો તેમાં પાણીનો ભાગ વધારે હોવાથી તેને માટે
 જરા ચાસનો શીરો કરીને પછી તેમાં કટકા નાખીને તેનો શીરા
 સાથનોજ મુરખ્યો કરવો, એનો સુકો મુરખ્યો થશે નહીં. ઉપલો
 કોહ પણ મુરખ્યો થયા પછી ગમે તો એળચીના ખોખરા કીધેલા
 થોડા દાણા ઉપર ભભરાવવા. ઉપર લખેલો કટકાનો કોહ પણ
 મુરખ્યો બાલ કરવો હોય તો આજે વીવીધ વાંતીમાં મુરખ્યો
 બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ
 નાખવા લખેલું છે તેવો રંગ એ મુરખ્યા માટે બનાવેલો શીરો
 તૈયાર થાય પછી તેમાંજ લખેલી રીતે રંગ ભળીને પછી તેમાં કટકા
 નાખીને બનાવેલો મુરખ્યો મળહનો બધો એક્સરખો લાલ થશે.
 ગોલાખનું એસેન્સ નાખ્યાથી મુરખ્યો વધારે સારા ટેસ્ટનો થાય છે
 માટે તે નાખવું હોય તો એક મોટાં કોહોળાંના કટકાનો મુરખ્યો
 મળહનો ટાઇટ શીરા સાથનો થવા આવે ત્યારે સાધારણ મેકરનું
 ઉલકું નહીં પણ ક્રૉસ એન્ડ પ્લેકવેલનું એસેન્સ આવ રોજ
 પચીસથી ત્રીસ ડીપાંને એક નાનો ચમચો ભરીને ઠંડાં પાણી સાથે
 ભેળીને મુરખ્યાના કટકાને તપેલાંમાં ચમચવડે ઘોરડુપર મેલીને
 પછી એસેન્સ સાથનાં પાણીને વચમાંનાં શીરામાં ભેળીને પછી કટકા
 ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી પાછા શીરામાં મેળવીને મુરખ્યો તૈયાર
 કરવો. કોહોળાંનાં કટકાને બારીને પછી તેનો બનાવેલો મુરખ્યો
 મળહનો સફેદ થાય છે માટે તેવો બનાવવો હોય તો ઉપર લખ્યું
 છે તેમાં નવાં આવેલાં પાકટ કોહોળાંના કટકાને ચોખા દીધા પછી
 તોળીને તેનું વજન કરીને ખાંડનો હીસાખ કાઢ્યા બાદ ઠંડાં પાણી
 સાથે સોજાં તપેલાંમાં નાખી ઢાંકીને બાફવા મુકવું અને કટકાનો
 કાચો રંગ બદલાય ત્યારે સોજી નવી ટોપલી ઘાઇને તેમાં એ
 કટકાને ઘૂર્તેજ આસાવી કાઢી તદન કોરડા થાય પછી ભાગે નહીં

તેમ સંભાળથી બેઠે હાથની હથેલીથી દાખી નીચવીને ઉપર લખ્યા મુજબ પણ રંગ નાખ્યા વગર અમથોજ સોજ સફેદ પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડનો શીરો તૈયાર કરી તેમાં કટકા નાખી તપેણું ઉંઘાડુંજ રાખીને મુરખો તૈયાર કરવો. ખમણેલો મુરખો બનાવવા માટે જીનું પાકટ કોહોણું આલશે નહીં માટે નવાં આવેલાં પાકટ અથવા કુમળાં મોટાં કોહોળાંની બધા ઉભી પોહોળી ચીર કાપી તેમાંથી બીયાં તથા ગરને કાપીને કાઢી નાખવું. તે પછી એ આખી ચીરની બધી છાલ છોલી કાઢવી નહીં પણ બેઉ છેડા તરફની છાલ છોલવી અને વચમાંના ભાગની ત્રણેક ઇંચ જેટલી છાલ છોલ્યા વગરજ રાખીને પછી ખમણીની ઉપર ચીર મુકીને છાલ તરફથી પકડીને બધા સફેદ ભાગ ખમણી લપને છાલનો કુકડો વધે તે કાઢી નાખવો. પછી એ ખમણેલાં કોહોળાંને સોજી પોષ કલકવાળી મોટી ચાળણી યા બોયાંમાં નાખી હથેલીવડે જરા દાખીને પાણી કાઢ્યા પછી તોળાંને એ ખમણેલાં પાકટ એક ચેર કોહોળાં માટે અડધા ચેરને નવરાંક અને કુમળાં માટે એ કરતાં જરા ઓછીને હીસાબે ખાંડ લેવી અને પાકટ સાથે સેજ આસવાળો અને કુમળાં માટે વધારે આસનો શીરો કરી ચાળણીમાંથી કાઢેલાં કોહોળાંને તેમાં નાખીને ચમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલવું અને શીરામાં નાખ્યા પછી કોહોણું બકાંધને તેનો કાચો રંગ બદલાય પછી ઢાંકણ કાઢી નાખી મુરખો સેજ ઢીળો જેવો થાયને ઉતારવો. કારણ શીરો તદ્દન સુકવ્યાથી પછી ખાંડ બંધાધને મુરખો વવરે થઈ જાય છે એ મુરખો બનાવતી વેળા વારંવાર અંદર ચમચ ફેરવવી નહીં, તેથી કોહોણું અટવાઈ જશે. પણ મુરખો તૈયાર થવા આવે તે આગાઉ કોષ વખત અંદરનો શીરો સુકાઈ જવા આવે તો માહે ગરમ પાણી જરા રેડવું, તેમજ પહેલે કોષ કોહોણું કુમળું જેવું લાગે છે પણ ચરવામાં પાકટ નીકળે છે ત્યારે ઉપર મુજબ લીધેલી ખાંડ તેમાં ઓછી પડી જાય છે, માટે તેમ લાગે તો પછી મુરખાને ચમચથી તપેલાંમાં બોરડુપર મુકવો અને વચમાં શીરો એકડો થાય તેમાં શુમાર રાખીને થોડી ખાંડ મેળવી અને તે પીગળેને તેમાં બોરડુપરનો મુરખો પાછો મેળવીને પછી તૈયાર કરવો. એ મુરખો પણ લાલ કરવો હોય તો ઉપર કટકાના મુરખાના શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ મેળવા લખ્યું છે તેમજ

પણ તે કરતાં એમાં એકો રંગ બિળી શીરો શીકા લાલ રંગનો કરવો, તેમજ ઉપર લખ્યા કરતાં એમાં ગોલાખતું એસેન્સ પણ એકું નાખવું. એક મોટાં પાકટ નવાં કોહોળાંનો ખમણેલો મુરખ્યો બનાવતી વેળા એક મોટા પાકા સંત્રાની લાલ છાલ લેવી અને તેનો ઉપરનો લાલ ભાગ વધરે છે માટે જ્યક્ષણની ખમણીથી જરા ઘસી કાઢીને પછી છાલના ઝીણા કટકા અથવા રેસો કાપી કોહોળાં સાથેજ શીરામાં નાખ્યાથી મુરખ્યાનો ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે. એ ખમણેલો મુરખ્યો ઉતાર્યા પછી તેમાં સોજી બદામની થોડી બીજને છોલીને કાપેલી સ્લાઇસ તથા થોડા ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા નાખ્યા અને એસેન્સને બદલે ઉપર ઘણું સોજે ગોલાખ થોડો છાંટવો. વધારે સોજે ખમણેલો મુરખ્યો કરવો હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનાં એક નવાં પાકટ કોહોળાંને ખમણી ઘોષ સોજું કરીને સોજાં કલછ ભરેલાં તપેલાંમાં ઠંડાં પાણીમાં ઢાંકણ ઢાંકીને બાફવા મુકવું અને કોહોળાંનો કાચો રંગ બદલાયને ઉપર મુજબ બેયાંમાં નાખીને પાણી કાઢ્યા પછી તોળાને ઉપલેજ લીસામે પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લઈ તેનો ઉપર મુજબ શીરો બનાવીને ઉપલીજ રીતે એનો મુરખ્યો બનાવવા મુકવો અને તે થાય તેટલાં ક્રીસ્ટેલાઇઝડ કુટના નાના મોસંખી ચણા જેટલા કટકા કાપીને તે પોણું રતલ તૈયાર રાખ્યા અને થોડી બદામ તથા પસ્તાંને છોલીને તેની સ્લાઇસ કાપી ઘોષ ગુછીને કોરડી કરવી, થોડા એળચીના દાણાને ખોખરા કરવા અને મુરખ્યો તૈયાર થાયને ઉતારી કુટના કટકા, બદામ, પસ્તાં, એળચીના દાણા બિળા ઘણાજ સોજે ગોલાખ થોડો ઉપરથી છાંટવો અથવા ઉપર લખ્યા મુજબ ગોલાખતું એસેન્સ બિળવું. ગમે તો બનાવતી વેળા એમાં પણ સંત્રાની છાલ નાખવી. પણ એ મુરખ્યો સફેદજ શોભે છે માટે એમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ મુદલ નાખવો નહી. ક્રીસ્ટેલાઇઝડ કુટ નહી હોય તો પછી શીરા સાથનો ચવચવનો ચીનાઇ મુરખ્યો આવે છે તેમાં લાલ રંગની ગોળ કાતરીઓ જે ખાવામાં કકરી લાગે છે તે તથા લીલા રંગનાં ફળ હોય છે તે બેઉને શીરામાંથી કાઢી ઉપર મુજબ એના કટકા કાપીને ઉપલે વજને લઇને શીરા બગરજ મુરખ્યામાં એ નાખવો.

ઝીણા કટકાનો દોધીનો સુકો મુરખો બનાવવો હોય તો મળહનાં પાકટ દલદાર દોધીનાં મોટાં ડીચકાં લેવાં અને તેની છાલ બધી બરાબર બદી છોલીને તેની પોણી ઇંચ જેટલી બધી કાતરીઓ કાપી તેને ચોખા દધને પછી તેના બધા પોણી ઇંચ જેટલા નાના સમચોરસ કટકા કાપવા અને તેને તોળા બેધ કટકા પાંચ છ શેર જેટલા થાય તો એ એક શેર કટકાએ અડધો શેરને નવટાંક અને ચોડા બે શેર જેટલાજ કટકા હોય તો પોણા શેરને હીસાએ ખાંડ લેવી અને ઉપર મુજબ પથુ એનો ઘણો સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને તેજ રીતે મુરખો બનાવવા મુકવો અને શીરા સાથનો મુરખો થાય પછી મધ્યમ બળતે રાખી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ફેરવવા અને ટેસ્ટ ભાગે તેટલો તેમાં મોસંખીનો યા સંત્રાનો રસ અથવા ચોડાંજ ડીપાં ગોલાબનું એસેન્સ ભેળવું. પછી શીરાને ચમડીમાં દાખીને તપાસ્યા કરવો અને ખપારે દાખીને ચમડી ઉંઘાડતાં શીરો સફેદ થાય ત્યારે સેજ ઇંગારે તપેલી રાખી આંધરાંની ચમચથી મુરખાના કટકાને કાઢી માહેથી બધો શીરો નીપારી કાઢીને ખીજી એવીજ ચમચને તેની ઉપર ઉલટી મુકીને ઘણેજ હલકે હાથે મુરખાને સેજ દાખવો, તેથી મળહનો બરાબર થશે. તે પછી કટકાને ફેલેતડીશમાં છુટા છુટા મુકવા અને સુકાધને મુરખો ઠંડો થાયને કટકા કાઢવા. એ ઝીણા કટકાનો કોહોળાંનો મુરખો બનાવવો હોય તો ઉપર દોધીના એ મુરખામાં નાખવા ખાંડ લખી છે તે કરતાં એમાં દર શેર કોહોળાંના કટકાએ નવટાંક ખાંડ ઓછી લેવી.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મુરખામાં બનાવવા માટે મુરખો કરવો હોય તો ઉપર મુજબનાં કોહોળાંના બે ઇંચ જેટલા પોહોળાં અને ચારેક ઇંચ લાંબાં ફાડચાં કાપવાં અને તેની બધી બોરડુપર છુટા છુટા બરાબર ચોખા દેવા અને પછી તોળાને તે એક શેર કટકાએ અડધો શેરને નવટાંકને હીસાએ ખાંડ લખ તેનો શીરો બનાવવો અને મુરખો રતાસપર કરવો હોય તો બાળેલી ખાંડનો રંગ શીરામાં જરા ભેળીને ઘણો શીકા લાલ રંગનો શીરો કરવો અને ઉપર મુજબ બનાવવા મુકી સેજ ચાસ સાથેજ શીરાનો મુરખો તૈયાર કરવો. ગમે તો એમ ફાડચાં કાપવાને બદલે મળહના બદા બધે ઇંચના સમચોરસ કટકા કાપીને તેનો એ ફાડચાંનીજ

માફક મુરખ્યો બનાવવો. પછી મળાહનું સોજી આરંભોસ્ત યા મરઘી પકાવીને પછી તેની ઉપર એ મુરખ્યાનાં ફાડ્યાં અથવા કટકાને શીરા વગર અમથોજ મુકવો. એ મુરખ્યો દોધીના બનાવવા માટે ઉપર લખ્યું છે તેના કરતાં દર શેર દોધીના કટકા દીઠ નવટાંક ખાંડ વધારે લેવી.

મુરખ્યો ગાજરનો ખમણેલો.

સાખા વગરનાં સોજાં મોટાં પાકટ ગાજરની છાલ છરીવડે બધી બરાબર આખવી કાઢીને પછી હેઠેની એકક કાપીને કાઢી નાખી ગાજરને ઉભાં એ ફાડ્યાંમાં કાપવાં અને તેની વચમાંના લીણા અથવા પીળો ભાગ હોય તે કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ખમણીથી ખમણવું. તે પછી તોળાને તે એક શેરમાં સવા શેરને હીસાએ સોજી શાકરીયા ખાંડ લઘ સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં ફાટળાં સુધાંજ એક તાજું ઇડું ભચડીને બરાબર મેળવી પતળો શીરો કરીને પછી કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી ગાજરને ઘોઘને પાણી વગર અંદર નાખી બેળાને ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને અવારનવાર અમચ ફેરવી મુરખ્યો તૈયાર થઇ સેજ દીળો જેવો હોય ત્યારેજ ઉતારવો, ઘણું ટાઇટ કરવો નહીં. પછી પાણી નેળો છુંદેલી અળચી જલકળ બેળવું. તાજાં ગાજરને પાંચ છ દીવસ રાખ્યાં હોય તો તે સુકાઇને વજનમાં ઘટે છે માટે તાજાં અને અંદરથી ઘેરા લાલ રંગનાં નીકળે છે તેવાંજ લેવાં, પીળા રંગનાં લેવાં નહીં.

મુરખ્યો ગુસબરીનો.

છલટાંમાંથી કાઢેલી સોજી પાકી ગુસબરી દુધ ભરવાના પાથેરાનાં માપથી ભરેલી ત્રણ પાથેર અને તોળેલી રપ તોળા લેવી અને તેને સોજી ધોવી. પછી સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહીં હોય તેવાં એક તદનજ આખ્યાં અનેમલનાં વાસણમાં એક શેર સોજી પહેલાં નંબરતી ખાંડનો ઘણું ટાઇટ શીરો કરીને તેમાં ગુસબરી નાખી લાકડાંના મોટા ચમચાથી બેળાને ધીમે આંચે ઉંઘાડું રાખવું અને ગુસબરી ભાગે નહીં તેમ અવારનવાર ફેરવવી અને શીરો ઘાડો જેવો થાયને ઉતારવો.

મુરખ્યો ચીલડાંના કટકાનો.

મોટાં પાકાં દલદાર પણ તદન કઠણ ચીલડાંની છાલ છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખ્યાં અને ઉપર મુરખ્યો કોહોળાનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલો છે તેમાં કુમળાં કોહોળાનો કટકાનો ખનાવવાનો છે તેમ આમ્મે ચીલડાંના કટકા કાપી ચોખા દધ તેમજ શીરા કરીને તેજ રીતે એ શીરા સાથનો અથવા મુકો મુરખ્યો ખનાવવો. એ મુરખ્યો સારો લાગે છે પણ એક બે દિવસજ રહે છે.

મુરખ્યો તરબુચની છાલનો કટકાનો.

અંદરથી શીકા લાલ રંગના ગરનાં તરબુચ નીકળે છે તેની છાલ કઠણ હોય છે અને બરાબર પાકેલાં અને અંદરથી મજાહનાં રવાદાર ધેરા લાલ રંગના ગરનાં પાકટ તરબુચની છાલ નરમ હોય છે માટે એ બેમાંની જે એક જાતનું તરબુચ હોય તેની અંદરનો લાલ ગર કાપીને કાઢી નાખવો અને છાલ સાથે વળગેલો ગર રહેવા દધ એ છાલના સમચોરસ ચાર ઇંચના કટકા કાપીને પછી ઉપરની લીલી છાલ છોલીને કાઢી નાખ્યા પછી કટકાને બધી તરફથી ચોખા દેવા અને કુમળાં તરબુચની છાલના એ એક શર કટકાએ એક શરને હીસાએ અને પાકેલાં પાકટ તરબુચની છાલના એક શર કટકાએ અડધો શરને નવટાંકને હીસાએ સોજી ખાંડ લેવી અને આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં મુરખ્યો કોહોળાનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલો છે તેમાં પાકટ કોહોળાનો કરવા લખેલું છે તેજ રીતે પણ એ તરબુચની તાજી છાલનો શીરા સાથનો અથવા શીરા વગરનો મુકો મુરખ્યો ખનાવવો. ગમે તો એ મુરખ્યો તૈયાર થવા આવે ત્યારે મુરખ્યાના કટકાને ચમચથી તપેલાંની બોરડુપર મુકીને પછી ટેસ્ટ મુજબ થોડું રાજૂબરી સીરપ અથવા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ શીરામાં ભળીને પછી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પાછા શીરામાં ભેળવીને પછી મુરખ્યો તૈયાર કરવો.

મુરખ્યો દીલહોનો ખનાવવાની રીત.

તદનજ પાકટ બુરાં કોહોળાંની ત્રણેક ઇંચ જેટલી ઉભી ચીર કાપી છોલીને વચમાંની બીયાં સાથનો ગર તેની ઉપર સેજબી

વળગેલા રહે નહી તેમ બધા બરાબર કાપીને કાઢી નાખી બાકીની
 જે ચીર રહે તેને ઘાતાં સફેદ કપડાંને પાણીથી ભીનવીને સોજાં
 પાટીયાંની ઉપર પાંચરીને તેની ઉપર મુકી ખાવાના રૂપાંના ચા સોજા
 ધાતુના કાંઠાવડે ઘણા ઉંડા અને અકેકની અથોઅથ બધી
 ખોરડુપર ચોખા દધને તેના દોઢ ઇંચ પોહોળા કટકા કાપવા અને
 કલધવાળી તપેલીમાં એ કટકા ડુબે તેટલાં પાણી સાથે ઢાંકીને
 ચુલે બળતે મુકવું અને એ ત્રણ જોશ આપી કટકા સેજ પોચા
 થાયને ઉતારવું, નરમ કરવું નહી. પછી કટકાને સાફ ઘોયાં અથવા
 આળણીમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને કટકાને બેઠ ડાયની
 હથેલીવડે દાખીને માહેલું બધું પાણી બરાબર નીચવી કાઢીને પછી
 તોળવું અને તે ચાર ચેર થાય તો ઘણી સોજા પહેલાં નંબરની
 શા કરીયા પાંચ ચેર ખાંડને તદન કલધ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં
 ત્રણ ચેર ઠંડું પાણી રેડી માહે સોજાં ડુધ અથવા પાથેર નાખીને ચુલે
 બળતાં ઉપર મુકી ખાંડ ખીંગળે ત્યાં સુધી અંદર કલધ ભરેલી ચમચ
 ફેરવ્યા કરવી અને તે પછી બે જોશ આવેને બીજાં અડધા
 પાથેર ડુધમાં એટલુંજ પાણી ભેળાને તે રેડવું અને ઉપર મેલ
 આવે તે આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરી શીરે નીતરે થાયને એક
 તપેલીની ઉપર ભીનરીને નીચવેલું ધાતું કપડું ઓળાનીકાની ઢીળું
 દારીથી બાંધી લધને તેમાંથી શીરે ગાળાને પછી એ શીરે તથા
 કોહોળાંના કટકાથી પોણું ભરાય તેટલાં એક તદનજ કલધ ભરેલાં
 ઉંડાં તપેલાંમાં શીરે રેડી બળતે મુકવું અને સેજ આસવાળે
 શીરે થાયને તેમાં પેલા બાકીને નીચવેલા કોહોળાંના કટકા નાખી
 બળતે ઉંઘાડું રાખી કટકા ભાગે નહી તેમ અવારનવાર ચમચથી
 તળે ઉપર કરવું અને અંદર શીણ આવવા માટે અને શીરાને ચમટીમાં
 દાખીને ઉંઘાડ્યા પછી શીરે સફેદ થાયને ઉતારી તદન કલધ ભરેલા
 ખુનચા ચા કોડીનાં મોટાં ફેલેતદીથમાં કાંઠાવડે અકેક કટકો ઉંચકીને
 શીરા વગર છુટો છુટો મુકીને તપેલાંમાંનો શીરે કાઢી નાખવો. બીજે
 દીને બીજી પાંચ ચેર ખાંડને ઉપલીજ રીતે શીરે કરવા મુકવો અને
 શીરાને ચમચપર જરા લધને પાછો રેડતાં માહેથી તાર નીકળે ત્યારે
 તેમાં તુત મુરખ્યાના કટકા નાખીને બળતેજ રાખી ભાગે નહી
 તેમ સંભાળથી કોધવાર ફેરવવું અને શીરે બનાવવાની
 રીતમાં લખ્યા મુજબનો પોચી ગોળી થાય તેટલો બધો ઘાડો

શીરો થાયને લાંબુનું ઍસેન્સ બે ચમચી અને ગોલાબનું હોય
તો તે અડધી ચમચી શીરામાં મેળવીને પછી મુરખ્યાના કટકા
ભાગે નહી તેમ ચમચથી મેળવ્યા કરીને પછી પાણું સેજ ઇંગારે
તપેલીને મુકી ફલ્લેતરીશમાં અથવા મોટા ખુનચામાં ઘાણું સફેદ
કપડું પાંચરી તપેલીમાંથી ખાવાના કાંટાવડે મુરખ્યાનો અકેક
કટકો ઉંચકી તેમાંથી શીરો ટપકે તે બધા નીકળ્યા બધ પછી
કપડાં ઉપર છુટા છુટા કટકા મુકવા. પણ તપેલાંમાંના શીરો જલદી
બંધાઇ બધ છે માટે બે ત્રણ માણસે જલદી જલદી ઍ રીતે
કટકાને કાઢી લેવા. ત્રણ ચાર કલાક ઍ મુકેલા કટકાને ઉંઘાડા
રાખ્યા પછી બરાબર સુકાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કપડાં
ઉપરથી કટકાને ઉપાડીને પડ ફેરવવું અને બીજે દીને બરાબર
સુકાયને મુરખ્યો ભરવો ઍ મુરખ્યો તદન સફેદ અને સુકો થાય
છે અને મજાહનો લાગે છે. ઉપલા સામાનનો મુરખ્યો ચાર રતલ
થાય છે. ઍ મુરખ્યો શીરા સાથનો પોચો કરવો હોય તો કોહાળાંના
સમચોરસ ચાર ઇંચ કટકા કાપી ઉપલીજ રીતે ચોખા દધને પછી
તેને બાફવા. પછી પાંચ શેર ખાંડનો ઉપર લખ્યા કરતાં સેજ
પતળો શીરો કરી પહેલે દીને તેજ રીતે મુરખ્યો બનાવીને શીરા
સાથેજ કોડીનાં મોટાં વાસણમાં ભરી મુકવો અને બીજે દીને હઠી
શેર ખાંડનો ઍમજ શીરો બનાવી તેમાં ગદ્ય કાલના મુરખ્યાનો
શીરો તથા અડધા પાથેર દુધમાં ઍટલુંજ પાણી ભેળાને ઍ બધું
તપેલાંમાં રેડી પહેલે દીને કીધો હતો તેટલાજ આસનો શીરો કરી
કોડીનાં વાસણમાં રેડીને વુર્ત તેમાં મુરખ્યાના કટકા નાખી કપડું
ઢાંકીને રહેવા દેવું. વળી ત્રીજે દીને પાછો હઠી શેર ખાંડનો ઍજ
રીતે શીરો બનાવી તેમાં મુરખ્યામાંનો શીરો રેડી અડધા પાથેર
દુધમાં ઍટલુંજ પાણી ભેળાને તે રેડી ચુલે મુકી મેલ આવે તે
કાઠ્યા કરીને પછી માહે મુરખ્યાના કટકા નાખી બળતે રાખવું અને
મુરખ્યો બરાબર તૈયાર થાયને ચમચની ઉપર જરા શીરો લઇ તેનું
ઠીપું રેડવું અને તે ઠીપું ઘટ થઇને ચમચની ઉપરથી પડે
તેટલો બધો શીરો ઘાડો થાયને ઉતારી ઠંડો થાયને શીરા સાથેજ
મુરખ્યો ભરવો. ઍ મુરખ્યાના કટકા કઠણ કરવા હોય તો ઍક શેર
સુકા કળીચુનામાં છ શેરને હીસાબે ઠંડું પાણી રેડવું અને ચુનો
બરમ થાય છે પછી તે ઠંડો પડેને બરાબર કરવા દધને ઉપરનું

નીતરું પાણી નીપારી લેવું અને ચોખ્ખા દીધેલા કોહોળાંના કટકાને આશી નીચવીને એ ચુનાનાં પાણીમાં એ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢી ઘાઘને પછી શીરા સાથનો પોચો મુરખ્યો ઉપર લખ્યો છે તેજ રીતે એનો મુરખ્યો અનાવવો. તદન પાકટ માટાં દલદાર દાધીનો સુકો મુરખ્યો પણ ઉપર કોહોળાંનો લખ્યો છે તેજ રીતે અનાવવો, પણ એ મુરખ્યો કોહોળાંના જેવો સફેદ થતો નથી. દાધીનો શીરા સાથનો પોચો અમથો અથવા ચુનાનાં પાણીમાં કટકાને ભીનવીને મુરખ્યો કઠણ પણ કોહોળાંનીજ માફક કરવો.

દીલ્હીથી સેરડીનો મુરખ્યો આવે છે અને તેને તેઓ ગન્નાકા મુરખ્યા કહે છે તેનાજ જેવો ટેસ્ટ, રંગ તેમજ દેખાવમાં અને વળી આધામાં પણ તેનાજ જેવો મજાહનો કકરો મુરખ્યો અનાવવો હોય તો ઘણાં જાદાં અને માટાં ડીચકાંવાળાં તદનજ પાકટ દાધીની ખરાબર બધી જાદાં છાલ છોલવી. છાલનો સેજખી ભાગ રાખવો નહી. પછી તેનું ડીચકું જુદું કાઢવું અને બાકીનાં દાધીના માટા કટકા કાપી અંદરનો બધો ગર તથા ખીયાં કાઢીયા પછી સવા ઇંચ બ્યાસના અને દોઢ ઇંચ લાંબા ગંદરીના કટકા હોય તેમ પત્રાંના નળાથી બધા કટકા કાપવા. પછી ઉપર ચુનાનાં પાણીમાં નાખીને શીરા સાથનો કઠણ મુરખ્યો અનાવવા લખ્યું છે તેમ આએ ગંદરી જેવા કટકાનો શીરાવાળોજ મુરખ્યો અનાવવો. તરેહવાર નકશીના માટાં નાનાં ડીનનાં ગોળ કટરવડે એ દાધીમાંથી અડધી યા પોણી ઇંચ જેટલા જાદા કટકા કાપીને તેનો પણ એજ રીતે શીરા સાથનો કઠણ મુરખ્યો અનાવ્યો હોય તો તે જોવામાં ઘણા મજાહનો લાગે છે. પણ દાધીનો એ કઠણ મુરખ્યો ઘણાજ શીકા લાલ રંગનો થાય છે માટે એ નકશીના કટકાનો મુરખ્યો ધીમું બળવું રાખીને અનાવ્યો હોય તો તે શીરા સાથના ચવચવના ચીનાઈ મુરખ્યામાં નીતરા લાલ રંગના નકશીના કટકા આવેછે તેવાજ જોવામાં તેમજ ટેસ્ટમાં પણ લાગે છે.

૫ ॥૪૧ મુરખ્યો દોધીનો કટકાનો તથા ખમણેલો.

આએ વીવીધ વાંતીમાં મુરખ્યો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલો છે તેજ પ્રમાણે પણ તદન પાકટ જોધી લઘને તેજ રીતે કટકા કાપીને તોળવા, ૫ કોહોળાં કરતાં દાધીમાં આડ

વધારે જોઇયે છે તેટલા માટે એ એક શર કટકાએ સવાશરને હીસાયે ખાંડ લેવી અને કુમળું દાધી હોય તો તેના એક શર કટકાએ એક શરને નવટાંક ખાંડ લેવી જોઇયે. કારણ કોહોળું ગમ તેટલું પાકટ હોયછે તોય દાધી કરતાં તેમાં પાણીનો ભાગ વધારે હોય છે. માટે આએ લખ્યા મુજબની ખાંડ લઇને એનો કોહોળાંનીકાની કટકાનો મુરખ્યો કરવો. દાધીનો ખમણેલો મુરખ્યો પણ કોહોળાંનીજ માફક કરવો અને એ બેઉ મુરખ્યો લાલ કરવો હોય તો તેમાં લખ્યા મુજબ એના શીરામાં પણ બાળેલી ખાંડનો રંગ ભળાને પછી બનાવવો. ઝીણા કટકાનો દાધીનો મુરખ્યો પણ કોહોળાંનો બનાવવા લખેલું છે તેજ રીતે બનાવવો. દાધીનો મુરખ્યો ખાંડ ગોસ્ત અથવા ખારી મરઘીમાં નાખવા માટે બનાવવો હોય તો એજ કોહોળાંના મુરખ્યામાં તે મુરખ્યો બનાવવા લખ્યું છે તેમજ પણ કોહોળાંના કટકાને બદલે તેટલાજ કાપેલા દાધીના કટકાનો તેજ રીતે મુરખ્યો બનાવીને તેમજ ખારાં ગોસ્ત અથવા મરઘીમાં નાખવો.

મુરખ્યો નાસપતીનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જોડી નાસપતીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં પાકાં અને પાકટ પણ ઘણાં મોટાં નાસપતી લેવાં અને તેની ઉપરની બધી છાલ ઘણી પતળી છોડીને ડીચકાં રહેવાં દેવાં અને છેક અંદરના ભાગ સુધી લાગે પણ ભાગીને ચુંથાય નહી તેમ ખાવાના કાંટાવડે બધા પાશે પાશે ઉંડા ચોખા દેવા, તે પછી તેને તોળીને એક શર નાસપતીએ એ શરને હીસાયે મોટા દાણાની ઘણી સોજ લાલ શાકરીયા ખાંડ લેવી. ત્યાર બાદ આએજ ચોપડીમાં મુરખ્યો સપરચનનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ કળાયુનાનું પાણી કરી નાસપતી કુમે તેટલું લઇ તેને કોડીનાં યા તંદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં રેડીને તેમાં નાસપતીને સાડાત્રણથી ચાર કલાક સુધી ભીનવી રાખવાં. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇડું નાખીને ખાંડનો આસ વગરનો પતળો શીરો કરી કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ગાળીને આએ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવી અપતો અપતો માહે ભળાને શીરો ઘેરા લાલ રંગનો કરવો. તેટલાં નાસપતી ભીનવાને બરાબર વખત થાયને ચુનાનાં પાણીમાંથી કાઢીને ઇંડાં પાણીથી સોજાં થોઇ નાસપતી ભાગે નહી તેમ અંદર પાણી હોય તે

સંભાળથી બેઠા હોયેલીથી દાખીને કાઢી નાખવું અને શીરાની તપેલીને ચુલે મેલી કકરા પાડીને પછી બબ્બતું ઘણું ક્ષીરું રાખી તેમાં નાસપતી મુકીને ઉઘાડું રાખવું અને અવારનવાર આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીરો ઘણા ઘાડો થઇને અંદર પીળા રંગનું શીણ આવે અને મુરખ્યો મળાહતો લાલ થયો હોય તો ઉતારવું. પણ જો લાલ થયો નહીં હોય તોજ પછી અંદરથી બધાં નાસપતીને કાઢી લઇ શીરો ચાસવાળો થાય તેટલું ઘણું કકરા પડવું પાણી માહે થોડું બેળીને પછી માહે પાછાં નાસપતી મુકવાં અને ઉપર મુજબ તૈયાર થઇને પાછું શીણ આવીને ઉભાવા માટે પછી ઉતારીને ઉપર ઘોવું સફેદ ઝીણું કપડું બાંધી તદ્દન ઠંડું થાયને સપરચનના મુરખ્યામાં લખ્યા મુજબ એને બરણીમાં ભરવો, પણ એ ફળમાં પાણીનો લાગ હોવાથી પાંચ છ દીવસમાં અંદર પાણી છુટીને શીરો પતળો થાય તો પછી એમજ રાખી મુકતાં અંદર કુગ ચઢીને મુરખ્યો ખીગડી જાય છે. તેટલા માટે જો પાંચ છ દાહડા થાય ત્યારે મુરખ્યાની ઉપર શાકર બંધાવાને બદલે એ મુજબ થાય તો પછી ઉપર મુજબનાં સોજાં તપેલાંમાં શીરા સાથેજ મુરખ્યો નાખીને પાછું પુરતા ઇંગાર ઉપર ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર નાસપતી ફેરવ્યા કરવાં અને અંદર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી ઉપર મુજબ શીણ આવીને શીરો ઘાડો થાયને ઉતારી ઠંડા પડેને કોડીનાં અથવા તદ્દનજ આખાં એનેમલતાં મોટાં છાલકાં વાસણમાં શીરા સાથેજ મુરખ્યો ભરીને ઢાંકી રાખવો. થોડા દાહડામાં અંદરને શીરો બંધાઇને મુરખ્યાની ઉપર ખારીક શાકરીયા ખાંડના જેવું પડ બંધાશે, પછી શીરા સાથ વળગી ગયલાં હોવાથી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી બધાં નાસપતીને છુટાં અળગાં કરીને કાઢી લઇ કલઇ ભરેલી મોટી ચાળણીમાં બધાં પાથે પાથે ઉભાં મુકવાં અને અંદર શીરો હોય તે બધો ટપકીને નીકળી જાય પછી ઉંચકીને તેનાં તળીયાંમાં શીરો વળગેલો હોય તેને ઘોતાં નરમ સફેદ કપડાંવડે નુછી નાખી મુકાં કરીને પછી શીરા વગર એમજ સોજા બરણીમાં ભરવાં. ખાંડની બનાવટમાં કાંઇ ફેરફાર હોય છે તો પછી કોઇજ વખત મુરખ્યાની ઉપર ખારીક શાકરીયા ખાંડ બંધાવાને બદલે ઘણા ઝીણા ઝીણા શાકરના કટકા બંધાઇ જાય છે અને તે મુરખ્યો જેવામાં ઘણા સરસ ક્રીસ્ટલાઇન કુટના જેવો લાગે છે. કટકાને,

મુરખ્યો કરવા હોય તો ઉપલીજ રીતે નાસપતીને છોતીને ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપીને તેને ઉપર મુજબ ચોખ્ખા દધ ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવ્યા પછી એજ રીતે એ કટકાનો મુરખ્યો બનાવવો. નાસપતીને શીરાનો મુરખ્યો ઝાઝા દાહડા રહેતો નથી, ખાટો થઈ જાય છે. મુંબઈમાં આગસ્ટ તથા સપ્ટેમ્બર માસમાં નાસપતી મળે છે, પણ મોસમની શુરઆતમાં કુમળાં લીલી છાલનાં આવે છે અને આપ્પેરીએ તદ્દન પાકટ અને ઘેરા પીળા રંગની છાલનાં આવે છે.

મુરખ્યો પટેટાનો.

સારી જાતના સોજા એક શેર પટેટાને છોલી તેનાં જરા જાદ વેદર કાપીને પછી તેની સળી કાપવી, પછી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યાં, એક સાફ તપેલીમાં એક શેર સોજા ખાંડ નાખી એક તાજાં ઇંડાંને ઘોષને કોટળાં સાથેજ ભચડીને ખાંડમાં મેળવી દોઢ પાથેર પાણી રેડીને બળતે મુંકવું અને ત્રણ જોથ આવેને ઉતારી થોડી વાર ઠાંકી રાખ્યા પછી ઉપર મેલનો પોપડો થાય તેને અંદર દોહવાય નહી તેમ આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને પછી તદ્દન કલક બરેલી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળીને શીરામાં સળી ભેળી તપેલીને ઇંગારે ઉંઘાડી મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને થોડા શીરા સાથેનો મુરખ્યો થાયને ઉતારવો, સુકો કરવો નહી. વધારે મુરખ્યો કરવા હોય તો શીરો જરા ઘાડો કરવો અને પહેલે ધીમી આંચે થોડો વખત રાખ્યા પછી ઇંગારે મુકવો. એ મુરખ્યો મજાહનો નીતરો અને કલકતાનો આરેંજનો મુરખ્યો આવે છે ભેવા પીળા રંગનો થાય છે, પણ લાલ મુરખ્યો પસંદ હોય તો મુરખ્યો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાળેલી ખાંડનો રંગ શીરામાં જરા ભેળા શીકો લાલ કરીને પછી મુરખ્યો બનાવવો. પણ ઘણો રંગ નાખીને શીરો ઘેરો કરવો નહી. કારણ મુરખ્યો તૈયાર થાય તેટલાં શીરો બાળીને લાલ થાય છે.

મુરખ્યો પપાંઉનો.

ઘણાંજ સેજ પાકપર ચઢેલાં એટલે અંદરથી લગભગ સફેદ જેવાંજ નીકળે તેવાં પણ મજાહનાં દલદાર જાદાં પપાંઉને છોલી ખીયાં તથા ગર કાઢી નાખીને ત્રણ ત્રણ ઇંચના કટકા કાપવા અને તે એક શેરમાં પોણો શેરને નવટાંકને હીસાએ સોજા પહેલાં નંબરની

શાકરીયા ખાંડ લઈ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળો શીરો બનાવી કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી પપાંઉના કટકાને ઘોઘને તેમાં નાખી ધીમે બળતે ઉંઘાડું સુકવું અને એક ભાગ જેટલો શીરો બળાને બે ભાગ જેટલો રહે ત્યારે ઇંગારે રાખી કટકા ભાગે તહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ફેરવવા અને ખાંડ બંધાય તેવો શીરો થાયને સેજ ઇંગારે રાખી કટકાને કાઢીને ફલેતદીશમાં યા મોટી રકાખીઓમાં છુટા છુટા સુકી ઠંડો થાયને કાઢવો. એ મુરખ્યો બે ત્રણ દીવસજ રહેશે.

મુરખ્યો પપેનાસની છાલનો સુકો.

તદનજ પાકટ પપેનાસની છાલની ઉપરનો પીળો ભાગ પતળો છાલીને કાઢી નાખવો અને અંદરની ઘોરડુપર વળગેલી ચામડીને પણ કાઢી નાખી વચમાંની ગોલાખી રંગની ગરના જેવી પોચી છાલના એક યા બે ઇંચ જેટલા ડાયમંડ ઘાટના કટકા કાપવા અને એક શેર ઠંડાં પાણીમાં ૦૧ તોળાને હીસાએ નીમક પીગળાવી અપ જેટલું એ પાણી કરીને તેમાં એક દીવસ છાલને ભીનવી રાખી. તે પછી કાઢી સોજી ઘોઘને કાંટાથી ચોખા દષ્ઠ બરાબર નીચલીને પછી બીજાં સોજાં ઠંડાં પાણીમાં પંદર વીસ મીનીટ કલક ભરેલાં વાસણમાં બાફવી. પછી છાલને કાઢીને તોળેલી બે શેર થયેલી હોય તો સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડમાં કોંટળાં સુધાંજ એક તાણું ઇંડું ભચડીને મેળવી ત્રણ શેર ઇંડું પાણી રેડી ચુલે જોશ આપી મેલ છુટો પરને ઉતારી તદન કલક ભરેલા પાટીયામાં ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ઉંઘાડું સુકીને અંદર છાલના કટકા નાખવા અને અડધો શીરો બળેને ઇંગારે રાખી વારંવાર કટકા ફેરવવા અને શીરો સુકાઘને મુરખ્યો સુકો થવા આવે ત્યારે સેજ ઇંગારે રાખી અંદરથી એકેક કટકાને કાઢીને ફલેતદીશમાં અથવા મોટી રકાખીઓમાં છુટા છુટા સુકી ઉપરનાં પડપર ખાંડ બંધાયને છરીથી કટકાને ઉપાડીને ફેરવી બીજાં પડ ઉપર ખાંડ બંધાઈ મુરખ્યો ઠંડો થાયને ભરવો.

મુરખ્યો પાકી કેરીનો ફાડ્યાનો.

પટેલની યા ફસની ઘણી મોટી કેરી જેની ડીચકાં તરફની છાલ પીળી થયેલી હોય અને કાપ્યા પછી અંદરની આખી કેરી પાકીને

પીળા થયલી પણ તદનજ કઠણ હોય તેવી લેવી અથવા એજ મુજબ અંદરથી પીળા થયલી પણ તદનજ કઠણ ઘણી મોટી હાકુસ યા પાયરીની કેરી લેવી અને તેની છાલ બધી બરાબર છેલ્લીને પછી એક બોરડુપરનાં ફાડ્યાં ભાગે યા ચુંથાય નહીં તેમ સંભાળથી સરખાં કાપી લઇને ગર સુધાંજ ગોટળાં કાઢી નાખવા. પછી ફાડ્યાંને એક બોરડુપર ખાવાના કાટાંવડે છુટા છુટા ચોખા દેવા અને અડધા શર કળ્લચુનાને થોડાં ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી મુકી તે કુળે ત્યારે કકડી જાય છે માટે તેમાં કાચ નાખવો નહીં પણ તે પછી તેમાં ખીજું સોજું ઠંડું પાણી ત્રણ શર ભેળાને રહેવા દેવું અને બધા ચુનો હેઠે ઠરી જાયને ઉપરનું નીતરું પાણી કાઢી લઇ કપડાંથી ગાળીને લખોટેલી સોજી બરણીમાં યા સોજાં મોટાં બોલમાં રેડીને તેમાં કેરીનાં ફાડ્યાં નાખવાં અને તે બરાબર કુમે નહીં તો ખીજું થોડું ઠંડું પાણી ઉમેરીને પાંચ છ કલાક ઢાંચી રાખવું. તે પછી ફાડ્યાં કઠણ થાયને માહેથી કાઢી તોળીને એક શર ફાડ્યાંએ સવા શરને હીસાએ સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરખો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડ્યાંનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે શીરો બનાવી તેજ રીતે આએ ફાડ્યાંનો મુરખો બનાવવો.

મુરખો પીયનો.

ઘણાં મોટાં સોજાં પાકાં પણ તદન કઠણ પીચ જેની અંદરનો ઠરીયાવાળો ભાગ લાલ નીકળે છે તે જાતનાં પીચ લેવાં અને તેની છાલ હાથથી છોલાય તો તેમ નહીં તો પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં પીચ; અંખીકાટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ છેલ્લીને પછી પીચનાં વજન જેટલી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને પીચનાં ઉમાં સરખા બએ કટકા કાપી સંભાળથી અંદરના ઠરીયા છુટા કરવા. પછી એ ખાંડ જો ચાર શર થઇ હોય તો તેને કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં અડધા પાથેર ઠંડું પાણી રેડી પીચના કટકા તથા ઠરીયાને તેમાં મુકવા અને ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે રાખી પીચનું હેઠેનું પડ બરાબર લાલ થાયને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી પડ ફેરવી પાણું ઢાંકવું અને ખીજું પડ એમજ લાલ થાય અને શીરો ઘાડાં થાયને ઉતારી

અંદરથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને મુરખાના કટકને કોડીનાં છાલકાં વાસણમાં પાયરીને મેલી આમે મુરખાનો શીરો ને બીજા શીરાની માફક પતળો રહેતો નથી પણ ઠંડો થતાં જલ્દી જેવો થાય છે તે ઉપરથી રેડવો. એ મુરખો ઘણો મજાહનો લાગે છે. ટાટમાં પણ એ મુરખો શીરા સાથે નાખવો.

બીજી રીતે મુરખો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબનાં ચાર શેર પીચ લઈને એજ રીતે છોલવાં. પછી મુરખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઘણી સોજ ચાર શેર ખાંડનો જગ ઘાડો શીરો કરી તેમાં છોલેલાં પીચ નાખી ઢાંકીને ધગધગતે ધંગારે સાત આઠ મીનીટ મુકીને પછી ઉતારી કોડીના વાસણમાં બધું ખાલી કરવું. પછી બીજે દીને બોલમાંથી કાઢી પાછું તપેલાંમાં નાખીને પચીસેક મીનીટ ઢાંકીને ધંગારે મુક્યા પછી ઉતારીને બોલમાં એમજ ભરી રાખવું. ત્યાર બાદ ત્રીજે દીને બીજી એવીજ એક શેર ખાંડનો સેજ ટાઇટ શીરો કરી તેમાં શીરા સાથેજ બધાં પીચ નાખી ધંગારે ઉંઘાડું તપેલું મુકવું અને પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવાર નવાર ફેરવી મુરખો બરાબર લાલ થાય અને શીરો ઘાડો થાય ત્યારે ઉતારવો. તપેલીને ધંગારથી ચારેક આંગળજ દુર રાખી, તેમ રાખ્યાથી મુરખો લાલ થાય છે, દુર ધંગાર હોય છે તો તેમ થઈ નથી.

ત્રીજી રીતે મુરખો બનાવવો હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનાં પણ કાચાં અને તદન કઠણ ઘણાં મોટાં પણ ઉપર લખ્યા મુજબનાં પીચ લેવાં અને તેની બધી છાલ ધારદાર છરીવડે સફાઈથી ઘણી પતળી છોલીને પછી પીચનાં ઠરીયાને અંદર અથડે જેમ ખાવાના કાંટાવડે અડધી ઇંચને અંતરે બધા ચોખા દેવા અને એ પીચ છ શેર લઈ એટલીજ સોજ સફેદ શાકરીયા ખાંડ લઈ તેને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં નાખી માહે સોજ પાણી સવા બે શેર રેડીને તેમાં ખાંડને પીગળાવીને તદન પાણી જેવો નહી પણ સેજ ચીકાસવાળો પતળો શીરો કરીને તેમાં ચોખા મારીને તૈયાર કીધેલાં પીચ નાખી હેઠે ગામડી કોલસાના પુરતા ધંગાર રાખી તપેલી ઉઘાડી રાખી. અડધો શીરો બળવા આવે ત્યારે પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી વારંવાર આંધરાંની ચમચથી

ફરવ્યા કરવાં અને જ્યારે માહે ઘણું શીણ થઈને મેલ આપે ત્યારે તેને ચમચથી કાઢ્યા કરી શીરો પીને પીચ મળહનાં લાલ થાય, અને શીરો ઘણું ઘાડો થાય ત્યારે ઉતારીને ઉપર નેરવું કપડું બાંધવું અને ઠંડો થવા આવેને શીરો સાથેજ બરણીમાં ભરવો. એ મુરખ્યાનો શીરો બધા સાધારણ મુરખ્યાના જેવો થતો નથી પણ બંધાયા પછી મળહની ચળકતા લાલ રંગની જલ્દી હોય તેવો કઠણ થાય છે અને મળહનો લાગે છે.

મુરખ્યો બદામનો.

સોજ માઠી દલદાર નવી ગામડી બદામની ખીજ એક શેર લઈ તેને કકડતાં પાણીમાં નાખી છાલ નીકળે ત્યારે બરાબર છોલવી. પછી ઘોલની લાજનાં પાદડાં કાઢી નાખીને તેના બદા ડાંડને તોળીને તે એક પાથેર લઈ કલછવાળી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં બદામ તથા એ ડાંડા નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને બદામમાં ટાંચણી ભોંકાય તેટલી પોચી થાય ત્યારે ઉતારીને માહેથી બદામને કાઢીને ઠંડાં પાણીમાં નાખવી. જો એ લાજ નહી મળે તો પછી એ શેર ઠંડાં પાણીમાં સેકીને વાટેલા પાપડખાર અથવા સોદાબાઈકાર્બ એક તોળો પીગળાવી ગાળીને તેમાં છોલેલી બદામ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને બદામ સેજ પોચી થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢી ગરમ પાણીથી ધોઈને પછી ખીજાં ગરમ પાણીમાં નાખીને પાછી ઘણાજ સેજ ઇંગાર ઉપર રાખવી. તે પછી સોજાં ઘોતાં સફેદ કપડાંને ભીતરીને પાઠીયાં યા ટેબલની ઉપર ખાંચરવી, અને એ ખેમાંની જે એક રીતથી બદામને બાંધી હોય તેને કપડાંની ઉપર મુકવી અને તેનાં બેઉ ફાડ્યાં છુટાં થયલાં હોય તેને એકજ તરફથી છેક હેઠે સુધી ટાંચણી ભોંકી પાથે પાથે ઠંડાં ચોખા દેવા અને બદામ આખી હોય તો બેઉ બેરફુપર એમજ ચોખા દેવા. ત્યાર બાદ આમે વીવીધ વાંનીમાં મુરખ્યો દીલ્હીને બનાવવાની રીત દાખેલી છે તેમાં શીરો સાથેના પોચો મુરખ્યો બનાવવા લખેલું છે તેજ રીતે ત્રણ શેર ખાંડનો શીરો કરીને એ બદામનો મુરખ્યો પહેલે દીવસે કરવો, પણ ખીજે દીને શીરો કરીને તેમાં નાખવા લખેલું છે તેમ એમાં કરવું નહી પણ ત્રીજે દીવસે જેમ શીરો બનાવીને મુરખ્યો તૈયાર કરવા તેમાં લખેલું છે તે રીતે એ બદામનો મુરખ્યો ખીજેજ દીને શીરો સાથેના બનાવવો.

મુરખ્યો બનાવવાની રીત.

કોઇ પણ જાતનાં ફળ અથવા તરકારીનો મોટા કટકાનો મુરખ્યો બનાવવો હોય તો ખટાસવાળાં ફળને રૂપાંના યા લાકડાંના કાંટાથી અને તે નહીજ હોય તો પછી સોજી ધાણના યા સોજી લોઢાંના કાંટાથી ચોખ્ખા દેવા. ખીજી ચીજોમાં તો કોઇ પણ કાંટા ચાલશે. ચોખ્ખા દેતાં કટકા ચુંથાઇને ભાગી જાય તેટલા બધા દેવા નહી, તોય કેરી હોય તેને તો છેક ગોટળાના કોટળાંને લાગે તેમ ઉંડા ચોખ્ખા દેવા, તેથી શીરો બરાબર પીથે તો ખટાસ ઓછો લાગશે. મુરખ્યામાં ઉંમેશ ઘણી સોજી પહેલાં નંબરની સફેદ મોરીશ્યસ શાકરીયા ખાંડ લેવી અને તે દસ શેર હોય તો તેને કલક ભરેલાં તપેલાંમાં નાખી તાજાં બે ઘડાંને ઘોમીને કોટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડીને બરાબર મેળવ્યા પછી તેમાં પાંચ શેર ઠંડું પાણી રેડી બધી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછીજ ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને માહે ત્રણ કકરા પડેને ઉતારીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. તે પછી ઉપર મેલનો પોપડો બંધાશે તેની સાથે શીરો નીકળી જાય નહી તેમ અમથોજ મેલનો પોપડો આંધરાંની અમથથી કાઢી નાખીને પછી એક તદનજ કલક ભરેલાં મોટાં છાલકાં તપેલાંની ઉપર જરા ઘટ સોજાં ઘોતાં કપડાંને બીનવી નીચવીને જરા ઢીજું ડોળી જેવું દોરીથી બાંધી લઇ તેમાં શીરો રેડીને ગાળવો. તે પછી મુરખ્યો બનાવવા માટે પતળો, સેજ ચીકાસવાળો, અથવા ઘાડો શીરો લેવો કરી જેમ તેમાં લખેલું હોય તે પ્રમાણે શીરો કરીને એજ તપેલાંમાં મુરખ્યો બનાવવો. પણ વધારે મુરખ્યો બનાવવા માટે વધારે ખાંડ હોય તો તેમાં ઉપર લખ્યું છે તે હીસાએ નહી પણ પાણી ઓછું રેડવું, તેમજ વળી જેમ ઓછી ખાંડનો શીરો હોય તેમ આપણી સમજથી ધારી અટકલ રાખીને પાણી તેનાં પ્રમાણમાં વધારે લેવું. કારણુ ઘણું મુરખ્યો તૈયાર થતાં જોટલો વખત લાગે છે તે કરતાં કાંઈ ઘણું ઓછો વખત થોડા મુરખ્યાને લાગતો નથી અને શીરામાં થોડું પાણી હોય તો તે જલદી બળી જઇને મુરખ્યો કાચોજ રહે છે, તેટલા માટે શીરામાં બરાબર હીસાબસરજુજ પાણી રેડવું જોઇયે. તેટલું છતાં પણ કોઈ વખત મુરખ્યો તૈયાર થવાની અગાઉ શીરો બળીને ટાપટ થઈ જાય છે. માટે જો તેમ થાય તો અંદર કકડવું પાણી ઘટે તેટલું રેડીને

શીરાને પાછો પતળો કરીને પછી મુરખ્યો તૈયાર કરવા. અને કદાચ પાછો એમજ થાય તો ફરી પણ પાછું એમજ પાછી રેડીને શીરાને પતળો કરવો. મુરખ્યા માટેની ચીર અથવા કટકાને શીરામાં અકેકની ઉપર મુકવું નહી, પણ તે જોડે હોય તે બધું અકેકની પાશે પાશે મુકાય તેટલાં મોટાં છાલકાં તપેલાંમાંજ શીરાને ગાળીને પછી એક કકરો પાડ્યા પછી માહે ચીર યા કટકા નાખવા. મુરખ્યાના મોટા ધાંનનું ઘણું માટું તપેલું હોય તો તે કાંધ ચુલા ઉપર મુકી શકાય નહી માટે તેને બધે ફરતો એક સરખો તાપ લાગવા સાફ હોં ભાંયની ઉપર કહરેલના સરખી ઉંચાઈના મોટા ચીર કટકાને અથવા સંભાળથી મોટી છાંટો ગોઠવીને મુકી અંદર રાખ પાંચરી ચુલો માડીને તેમાં બળવું કરવું, પણ ભુલમાં પથરો ચુલો કરવો નહી, કારણ તાપ લાગાથી પથર ફાટી જમને ઉડે છે. ચુલામાં હમેશ બધે એક સરખો તાપ લાગે તેમ બળવું રાખવું, તો પણ વચમાંના મુરખ્યો લાલ થતો જણાય અને ઘોરદુપરનો સફેદ રહેતો હોય તો ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચથી ચીર યા કટકાને સરખા ઉંચકીને વચમાંના ઘોરદુપર અને ઘોરકુના વચમાં મુકવા, તેમજ પડ પણ સંભાળથી એજ રીતે ફેરવવું, પણ અકેકની ઉપર નહી પણ પાંચરીને પાશે પાશેજ મુકવા. કોઈ મુરખ્યો બનાવતી વખત ઢાંકણ ઢાંકવા લખેલું હોય તોજ તેને ઢાંકવું. પણ હમેશ ઘણો ખરો બધો બનાવવા મુક્યા પછી તેને ઢાંકણ ઢાંકવું નહી પણ તપેલું ઉંઘાડુંજ રાખવું. કાંકે તેમ ઢાંક્યાથી ઢાંકણપરનો બાક અંદર પડ્યા કરે છે. મુરખ્યાનો ઘણો મોટો ધાંન હોય તો તે વધુ વખત ચુલે રહેતાં પોતાની મેલેજ લાલ થાય છે. તો પણ ગમે તો તેમાં બનાવતી વેળા થોડા તજના મોટા કટકા નાખી મુરખ્યો રતાસ પકડેને તજ કાઢી નાખવી. પણ ખીજે કોષખી મુરખ્યો થોડો હોય અને તેને લાલ કરવો હોય તો આંખે વીરીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તેવો થોડો બનાવીને જે ચીજનો મુરખ્યો બનાવવો હોય તેને શીરામાં નાખવા પહેલાં એક કકરો પાડ્યા પછી તેમાં એ રંગ લખેલું હોય તેટલો ભેળાને પછી માહે પેલી બનાવવાની ચીજ નાખીને મુરખ્યો કરવો. પણ મુરખ્યો તૈયાર થવા આવે તોય લાલ થાય નહી તો પછી ખીજે થોડો એ ખાંડનો રંગ ભેળાને આપણી મરજી મુજબ મુરખ્યો લાલ કરવો. મુરખ્યો બનાવવા

મુકયા પછી અડધો શીરો બળવા આવેને બળતું જરા ધીમું કરવું અને ઉપર લખ્યું છે તેમ વચમાંનો ઘોરદુપર અને ઘોરદુનો વચમાં ફેરબદલ કરીને બધા એક સરખા રંગનો કરવો. પણ મુરખ્યાને હેઠેથી વચમાં વધારે તાપ લાગેછે માટે તૈયાર થવા આવેને સુલાની અંદર વચમાં નળાયાંનો કટકો મુકવો, તેથી ડાબે નહીં કેરી અથવા એવીજ બીજી કોઈ ચીજનો મુરખ્યો લાંબો વખત રાખવો હોય તો તૈયાર થાય પછી શીરો ટાંછટ કરીને ઉતારીને ઉપર કપડું બાંધવું અને ઠંડો થાયને બીજે દીને કાઢીને બરણીમાં ભરી ઉપર ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર કપડું બાંધી લેવું અથવા બરણીમાં ભર્યા પછી ચપટ ઢાંક્યા બાદ જ્યાં કોરાં સફેદ કાગળના ગોળ કટકા કાપી ઝૂંડીમાં બીનવીને ઉપર તે મુકીને પછી તેની ઉપર બીજું મોઢું કોરું કાગળ બેવડું મેલ્યા પછી ઉપર કપડું બાંધી લેવું. તદ્દન સુકો મુરખ્યો બનાવવો હોય તો શીરા સાયનો મુરખ્યો તૈયાર થાય પછી અંદરથી બે ભાગ જેટલો યા અડધો શીરો કાઢવો અને માટે એક ભાગ યા અડધો શીરો રાખીને ઘણા નહીં પણ હેઠે થોડા ઇંગાર રાખી કટકા ભાગે યા ડાબે નહીં તેની સંભાળ રાખી અવાર નવાર ફેરવવું અને ખાંડ બંધાય તેટલો બધો શીરો ઘાડો થાયને ઉતારવું નહીં. ધારણ ઉતાર્યાથી મુરખ્યો કાઢતાં કાઢતાંજ ઠંડો થઈને તપેલાંમાં વળગી જાય છે અને ગરમ હોય તો ઝટ બરાબર નીકળી શકે છે. તેટલા માટે ગરમ રાખવા સાફ ઘણા સેજ ઇંગારે તપેલું રહેવા દેવું અને આંધરાંની ચમચથી જલદી જલદી માહેથી અકેક કટકો કાઢી શીરો નીપારીને કાઢી નાખીને પછી મોટાં કોડીનાં ફેલેતદીશમાં અથવા કલઈ ભરેલા ખુનચામાં છુટો છુટો મુકવો અને ઉપરનાં પડની ઉપર ખાંડ બંધાયને તવાયા યા છરીથી કટકા ઉપાડીને પડ ફેરવવું અને સુકો ને ઠંડો થાયને મુરખ્યો ભરવો. છુરાં કોહોળાંનો અથવા દોધીનો શીરા સાયનો અથવા સુકો મુરખ્યો ઉપલીજ રીતે બનાવવો. પણ એ મુરખ્યો કાંઈ કેરીના મુરખ્યાની કાની લાંબો વખત રહેતો નથી અને ગરમીની ટુપમાં તો શીરાનો મુરખ્યો થોડા દીવસમાંજ ખાટો થઈ જાય છે. બીજો કોઈ પણ જાતનો મુરખ્યો ઘણો ખરો ઉપલીજ રીતે શીરાનો અથવા સુકો બનાવવો. પણ કેરીનો મુરખ્યો સુકો થઈ શકતો નથી માટે તેનો તો શીરા સાયનોજ બનાવવો. પણ બધા મુરખ્યામાં

હું મેશ મોરીયસ ખાંડ વાપરવી જોઈએ. કારણ તેમાં મીઠાસ વધારે હોય છે અને તે સોજ પણ રહે છે. પણ જવા તથા ખીખાં મુલકોની ખાંડ ઝેટલા મીઠાસવાળા હોતી નથી માટે તે લેવી પડે તો જે મુરખો બનાવા માટે તેમાં લખેલું હોય તેના કરતાં એ ખાંડ થોડી વધારે લેવી જોઈએ. તેમજ વળી લાલ ખાંડનાં શીરામાંથી મેલ ઘણો નીકળી જાય છે તેટલા માટે તેવી ખાંડ પણ લેવી જોઈએ નહીં. પણ વળી પહેલાં નખરની સોજ સફેદ ખાંડ કરતાં પણ તદ્દનજ સોજ લાલ ખાંડમાં મીઠાસ પણ વધારે હોય છે અને તેના મુરખો એ લાલ ખાંડને લીધે રંગ વગર એમજ રતાસ પકડે છે.

મુરખો ઐંગલોરનાં વેંગણાંનો.

લાંબાં ડીચકાવાળાં ઘણાં મોટા પેર હોય તેવા ધાટની લીલા રંગની એક જાતની તરકારી વેળાની ઉપર ઐંગલોરમાં થાય છે અને તેની ઉપર છુટા છુટા ઝીણા કટકા કાંટા હોય છે અને એને કાખ્યાથી અંદરથી લાંબી ખીજ નીકળે છે, પણ ઘણુંજ પાકટ થાય છે ત્યારે કોટળાંમાં ગોટળા થાય છે. એને ઐંગલોરનાં વેંગણાં કહે છે. એ વેંગણાંને છોલી ઉભી ચાર ચીર કાપી માહેથી ખીજ કાઢી નાખીને ચીરના બધે કટકા કાપી તેને ખાવાના કાંટાથી ઘણા પાથે પાથે ઉંડા ચોખા દેવા, પછી તોળીને ડાંડાં પાણીમાં નાખવા અને એ એક શેર કટકાએ સવા શેરને હોસાએ ખાંડ લઈ તેનો મુરખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ ઘણો પતળો શીરો કરી સોજ તપેલીમાં રેડીને તેમાં વેંગણાંના કટકા નાખી તપેલીને ચુસે બળતાં ઉપર ઉંઘાડી મુકવી અને જે જોશ આવેને ઇંગારે રાખી અવારનવાર કટકા ફેરવ્યા કરવા અને શીરો ઘણો ઘાડો થાય ને અંદર થોડું કકડતું પાણી રેડી શીરાને પાછો જરા પતળો કરી એમજ ઇંગારે રાખવું અને પાછો શીરો ઘાડો થાય ને પાછું ફરી એકવાર એમજ કકડતું પાણી રેડીને પછી મુરખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરા સાથેનો અથવા શીરા વગરનો મુકો મુરખો તૈયાર કરવો. ખમણેલા મુરખો કરવો હોય તો વેંગણાંને છોલીને ખમણવાં અને પાકટ હોય તો ખમણેલાં એક શેર વેંગણાંએ એક શેર ખાંડ અને કુમળાં હોય તો પાણી શેર સોજ ખાંડ લેવી અને આએ બીવીધ બાંનોમાં મુરખો કોહોળાંનો કટકાનો

તથા અમલુષો છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એના મુરખો બનાવેલા. એ તરકારીનું નામ વેંગણું કહે છે પણ અંદરથી ઘણું ખરું દોષીને મળતું નીકળે છે. અને એમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવ્યાથી તેનો ટેસ્ટ દોષીના જેવોજ લાગે છે.

મુરખો બેલકુંટનો.

બેલકુંટ ઘણું મોટું અને લાંબા ઘાટનાં તેમજ બીજાં ગોળ ઘણું મોટું એમ બે આકારનાં આવે છે. તેમાં મોટું પાકટ બેલકુંટ લેવાં અને તેને છરીથી છોલી શકાય તો બધી જાદી છાલ બરાબર છોલવી અને નહીં છોલાય તો પછી છરાવડે ઉપરનું કોટણું ભાંજી કાઢી નક્કી કરતી બધી એક સરખી અડધી ઇંચ જાદી ગોળ કાતરીઓ આડી કાપવી અને ચુંથાદને ભાગી જાય નહીં તેમ સંભાળથી તેની અંદરનાં બધાં બીયાંને બેઉ પડ તરફથી કઠણ સળી વડે કાઢી નાખીને પછી ફરતી કીનારી તથા બેઉ પડ ઉપર સંભાળથી ખાવાના કાંટાવડે બરાબર ચોખ્ખા દઈ કાતરીઓને સોજી ઘાંધને પછી તોળવી અને તે એક શરે દાઢ શરને હીસામે સોજી શાકરીયા ખાંડ લઈ તેનો મુરખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સેજ પતળો શીરો કરી તદ્દન કલછ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ગાળાને એક કકરો પાડ્યા પછી તેમાં બધી કાતરીઓ નાખી ચુર મધ્યમ બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને અવારનવાર કાતરીઓ ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ફેરવ્યા કરી શીરો સુકાઈને ખાંડ બંધાય તેવા યાવને સેજ ઇંગાર ઉપર રાખી અંદરથી કાતરીઓને કાઢીને મોટાં ફેલતદીશમાં છુટી છુટી મુકવી અને મુરખો સુકાય પછી ઘણી ખારીક સફેદ શાકરીયા ખાંડને હાથબડે મુરખાની કાતરીઓ ઉપર પુરતી વળગાવી ઠંડો યાવને ભરવો. એ મુરખો ચાલુ ઝાડો બંધ કરવા માટે તેમજ મરડામાં દવા તરીકે ખવાડે છે અને લાંબે વખત મુધી રહી શકે છે.

મુરખો માલુંગાનો.

સોજાં મોટાં પીળા છાલનાં પાકટ માલુંગાની ઉપરથી પતળા ખારીક છાલ છોલી ઉભા ચાર કટકા કાપી અંદરનો ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને ખાવાના કાંટાવડે તદ્દન પાથે પાથે બધી ખોરફુપર

ઉંડા ચોખા દવા અને એ કુખે તેટલી છાસ સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક ઘઉંદો બીનવી રાખ્યા પછી બીજે દીને જીની છાસ કાઢી નાખી બીજી નવી નાખીને એમજ રાખ્યા પછી ત્રીજે દીને કાઢી ઠંડાં પાણીથી સોજી ઘોષ નરમ બાશીને માલુંગાંના કટકાને નીચવવા. છાસ નહી હોય તો પછી એક શેર ઠંડાં પાણીમાં બે તોળાને હીસાએ નીમક પીગળાવી કોડીનાં વાસણમાં એક દીવસ એમાં બીનવી રાખ્યા પછી નીમકનું પાણી બદલી ત્રીજે દીને ઘોષને ઉપર મુજબ બાકવું. અને એ એક શેરમાં સોજ પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ બે શેરને હીસાએ લઈ તેનો મુરખ્યો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરો કરી તદનજ કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં ગાળીને તેમાં માલુંગાંના કટકા નાખી મુરખ્યો બનાવવા મુકવો અને શીરો ઘાડો થાયને માહે કકડવું પાણી રેડી શીરો જરા પતળો કરી પાછો શીરો ઘાડો થાય ત્યારે પાછું એકવાર કકડવું પાણી રેડી છેલ્લે મુરખ્યો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરો સાથેના અથવા સુકો મુરખ્યો બનાવવો. બીજી રીતે એ મુરખ્યો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબ માલુંગાંના કટકાને બાશીને નીચવ્યા પછી ચાર ચાર ઇંચના કટકા કાપી તે ચાર શેર થાય તો તેમાં પાંચ શેર ખાંડ લઈને તેનો ઉપર મુજબ શીરો કરી તદન કલઈ ભરેલાં ઉંડાં ગંજ્યા તપેલાંમાં ગાળી એક કકરો પાડીને પછી તેમાં માલુંગાંના કટકા નાખી ધીમે બળતે ઉંધાકું મુકવું અને શીરો ઘાડો થાયને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં બધું ભરવું. પછી બીજે દીને બીજી ઉઠી શેર ખાંડનો શીરો કરીને મુરખ્યામાંનો શીરો કાઢીને તે પણ રેડી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને શીરો જરા ઘાડો થાયને મુરખ્યાના કટકાની ઉપર ગરમ ગરમ રેડીને એમજ રાખવું, પાછું ચુલે મુકવું નહી. પછી ત્રીજે દીને બીજી ઉઠી શેર ખાંડનો શીરો કરી મુરખ્યામાંના શીરાને તેમાં રેડી એક જથ્થે આવેને માહે મુરખ્યાના કટકા નાખી ધીમે બળતે શીરા સાથેના મુખ્યો બનાવવો. સુકો મુરખ્યો કરવો હોય તો ત્રીજે દીને મુરખ્યાને બનાવવા મુક્યા પછી શીરો ઘણો ઘાડો થાય ત્યારે તેમાંથી અડધા શીરાને કાઢી લઈને પછી બળતે રાખવું અને ડાબે નડી તેની સંભાળ રાખી કટકા ફેરવ ફેરવ કરી ગાળી થાય તેટલો બધો શીરાને માસ આવે ત્યારે સેજ ઇંગરપર રાખી આંધરાંની

અમચથી જલદી જલદી કાઢી લઇને ઘોતાં જઈને સફેદ કપડાંની ઉપર કટકા છુટા છુટા વખાતા મુકવા અને તદન સુકાયને મુરખ્યો ભરવો. પીટનું જોર હોય તો ઉપલી કોઠખી રીતે બનાવેલા મુરખ્યો સહવારનાં આધારી જોર નરમ રહે છે, તેમજ લોહી પણ સુધરે છે. એ સુકો મુરખ્યો કેક યા ખીજી કોઠ ખીજામાં પણ વાપરવો. માલુંગાંને ખીજેઈ પણ કહે છે અને હિંદુસ્તાનીમાં ઘુરંજ અને ઇંગ્રેજીમાં સીત્રન કહે છે.

મુરખ્યો સંત્રા તથા મોસંખીની છાલનો.

મજાહના પાકેલા લાલ અથવા પીળા રંગની સંત્રાની બનતાં સુધી ઘણી જાદી છાલ લેવી અને તેની બાહરની રંગીન અળકતી ખોરડુની ઉપર જાવફળની અમણી ઘસીને સફાઈથી છાલને જરા ઝોખવી કાઢ્યા પછી એ ઘસેલી ખોરડુ ઉપર રહે તેમ છાલને સાફ પાટીયાંની ઉપર મેલીને ખાવાના કાંગવડે છુટા છુટા ચોખા દીધા પછી તેને હાથવડે ભાંજીને દોઢેક ઇંચ જેટલા કટકા કરી તોળીને એ કટકા એક શેર લેવા અને એક શેર ઈંડાં પાણીમાં ૦૧ તોળાને હીસામે નીમક પીગળાવી બધી છાલના કટકા બરાબર દુબે તેટલું એ પાણી પુરતું બનાવી કોડીનાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળીને પછી છાલના કટકાને ઘોઈને તેમાં નાખી ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી છાલને કાઢી ઈંડાં પાણીથી સોજી ઘોઈ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ખીજું પાણી રેડીને તેમાં છાલ નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને અંદર બરાબર ઘણું જોશ આપેને ઉતારી માહેથી પાણી કાઢી નાખી ખીજું ગરમ પાણી રેડીને પાણું એમજ ચુલે મુકી છાલ બકાઈને જરા પોચી થાયને પુર્ત ઉતારી પાટી કલઈ ભરેલાં યોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જવા દેવું. ત્યાર બાદ સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ પોણા બે શેર લઈ તેનો શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળો શીરો કરી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને પછી બાફેલી છાલને પાછી ઘોઈને શીરામાં નાખી ઘણું ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકી છાલને અવારનવાર ફરવરી અને શીરો ઘાડો થાયને તેમાં સંત્રાની ચીરનો રસ કાઢી કપડાંથી ગાળી પાણીનાં માપથી એક પાણેર ભરીને શીરામાં ફરતો રેડી અંદર ભેળીને પછી શીરો મજાહનો ઘટ થાયને તપેલું ઉતારવું. એ મુરખ્યો સુકો કરવો હોય તો શીરો ઘટ થયા પછી માહેથી બે

ભાગ જેટલો શીરો કાઢી લેવો અને એક ભાગ જેટલો અંદર રેહવા દેવો અને શીરો ઘણું ઘટ થાયને સેજ ઇંગારે રાખીને આંધરાંની નાની ચમચથી કટકા ઉંચકી અંદરનો શીરો નીપાડીને કાઢી નાખ્યા પછી મોટાં ફલેતદીશમાં અથવા મોટી રકાખીઓમાં છુટા છુટા કટકા મુકી જરાવારે છરીથી કટકા ઉપાડીને ફેરવવા અને મુરખ્યો તદન સુકો થાયને કાઢવો. મોસંખીની છાલનો મુરખ્યો બનાવવા માટે તે પશુ પાકી પીળા રંગની અને બનતાં સુધી ઘણી જાદી છાલનાં લેવાં અને તેની ચાર ચાર કાપી છેલીન અકેક ચીરની છાલને ઉપર સંત્રાની છાલની ઉપર ખમણી ધસ્વા લખ્યું છે તે પ્રમાણે પશુ એ છાલને જરા વધારે ઘસી કાઢ્યા પછી એને કાંટાવડે ઘણા અથે-અથ અને ઉંડા ચોખા દધને પછી અકેક ચીરના આડા બધે કટકા કાપવા, તેથી ત્રીકોણ આકારના એ કટકા થશે, તે પછી તેની ત્રણડે અણી કાપી કાઢીને સરખા કટકા કીધા બાદ ઉપર સંત્રાના મુરખ્યાની છાલ લખેલી છે તેટલાંજ વજનની એ છાલ લઈ તેટલીજ ખાંડનો તેજ રીતે શીરો કરીને તેમજ એ મુરખ્યો શીરાનો અથવા સુકો બનાવવો. પશુ તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં સંત્રા યા મોસંખીનો કાંઈ પણ રસ નાખવો નહી.

મુરખ્યો સંત્રાનો.

પાકીને ઉતરી ગયલા નહી તેમજ સુકાઈ ગયલા પશુ નહી તેવા મજબૂતા પાકેલા રસદાર અને લીસી નહી પશુ ખડખડી પોકળ લાલ છાલના મોટા સંત્રા લઈ સોજ ઘોઘને નવા જુતારાની સળી અથવા ખાંચુની ચીપને અણી કરીને સંત્રાના ડીચકાં તથા હેઠેના ભાગ તરફથી એક સરખો તફાવત રહે તેમ તેની ઉપર એ સળી અથવા ચીપની અણીથી સરખે અંતરે ઉભા એક ઇંચ જેટલા લાંબા ચાર કાપ પાડવા. ત્યાર બાદ ડીચકાં અને તેની સાંમી બેરદુપરથી સંત્રાને બેઉ હથેલીની વચમાં પકડીને છાલ ફાટી જાય નહી તેની સંભાળ રાખી હલવે હલવે સંત્રાને ફાપીને ચપટા કરવા, જેમ કરતાં અંદરથી બધો રસ તથા બીયાં નીકળશે તેને કાડીનાં પોલની ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને તેમાંથી બધો રસ ગળાઇને એકઠો થવા દેવો. તે પછી સંત્રાની છાલમાં સળી અથવા ચીપની અણી-વડે ૦૧ ઇંચને અંતરે છુટા છુટા ચોખા દેવા અને તદનજ કલક

ભરેલી પોહોળા તપેલીમાં એ સંત્રા કુખતાં પણ તેની ઉપર ધણું પુરડું પાણી રહે તેટલું રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે બળતે મુઠી જ્વેશ આવેને તેમાં પાથે સંત્રા મુઠીને પાછું ઢાંકવું અને પંદર વીસ મીનીટ પછી ઉંઘાડીને સંભાળથી સંત્રાને ફેરવવા. તેટલાં બીજા ચુલા ઉપર કકડવું પાણી તૈયાર રાખવું અને તપેલાંમાંનાં પાણીને રંગ પીળો જોવા થાય ત્યારે ઉતાળીને અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખી તેને બદલે પેલું તૈયાર રાખેલું કકડવું પાણી રેડવું અને સંત્રા ભાગી જાય નહીં તો પણ બરાબર નરમ થાયને ઉતારવા. પછી એમ સંત્રા તૈયાર થાય તે આગમ્ય એક પુરસીની નેટરને સોજા ઘાઘને તૈયાર રાખી બાફેલા સંત્રાને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને નેટરની ઉપર અડેકની પાથે પાથે ગોઠવીને સરખા મુઠી તેની ઉપર એક કલઈ ભરેલી થાળાને ચટ્ટી મેક્કી તેની ઉપર લોખંડની ખાંડની મુઠવી અને તેમાંથી ગળવું પાણી ઝીળાવા માટે હેઠે કાંઈ વાસણ મુકવું અને ખાંડણી જરા દાબવી, તેથી અંદરનું પાણી નીકળી પડશે. તે પછી માહેથી ટપકવું પાણી બંધ થાય કે વુર્તજ ઉપરથી વજન કાઢી નાખવો. કારણ વધુ વાર દાબી રાખ્યાથી બધા સંત્રા દબાઈને ચપટાઈ જઈ મુકા થશે. તેટલા માટે પાણી બંધ થયા પછી વજન ઉંચકી લઈને સંત્રાને તોળવા અને એ એક શેર સંત્રાએ એક શેરને નવટાંકને હિસાબે સોજા પહેલાં નંબરની મોરીશ્વસ શાકરીયા ખાંડ લઈ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇડાં નાખીને સોજા તપેલીમાં સેજ ચાસવાળો શીરો કરી એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ગાળાને આગે વીવીધ વાંતીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવીને શીરો શીકા લાલ રંગનો થાય તેટલો એ રંગ તેમાં ભેળવો. ત્યાર બાદ પેલા સંત્રામાંથી નીકળેલા રસમાં ખાટાં લીંધુનો રસ નાના બે ચમચા રેડી જરા ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવાને તેમાંથી ગાળાને શીરામાં ભેળવવો અને ચુલામાં ધીમાં બળતાં સાથે ગામડી કોલસાના ઇંગાર નાખી તે ચુલાપર તપેલાને મેક્કીને તેમાં અડેકની પાથે પાથે સંત્રા મુઠીને ઢાંકણ ઢાંકવું. પણ અંદર જ્વેશ આવીને શીરો ઉભાઈ જાય નહીં તેની સંભાળ રાખી લગભગ પોણા શીરો બળવા આવે અને સંત્રા હેઠેથી લાલ થાયને ઉપરથી ઢાંકણ તથા હેઠેથી ચુલામાંનાં લાકડાં કાઢી નાખ્યાં અને ધગધગતે ઇંગારે રાખી સંત્રા ભાગે નહીં તેમ

સંભાળથી ફેરવવા અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢવા કરવો. મુરખો તૈયાર થવા આવશે ત્યારે શીરામાં શીણુ આવવા માડશે, તેમ થોડીતાર આવે પછી તપેલાંને ઉતારવું અને અંકેક સંત્રાને આંધરાંની ચમચથી ઉંચકી માહેનો શીરો બધો ટપકા રેહ પછી એક કલઈ ભરેલા નાના ચુનચામાં બધા સંત્રાને અંકેકની જોડમાં ગોઠવીને મોટા ચુલા ઉપર ધંગારે સુકવું અને અવારનવાર ચમચવડે સંત્રાને જરા દાખ્યા કરવા. એ મુજબ ઘણો વખત રેહતાં હેંનું પડ ડાળે નહીં પણ બરાબર સુકાઈને સુકું થાયને સંભાળથી તવાથાવડે બધા સંત્રાને ફેરવી નાખી એજ રીતે દાખ્યા કરી શીરો સુકાઈ મુરખો તદ્દન સુકો થાયને કોડીની મોટી રકાબીઓમાં છુટા છુટા સુકી તદ્દન ઠંડો થાયને છુટીને ચાળેલી બારીક ખાંડને પાટીયાંની ઉપર પાંચરીને તેમાં સંત્રાને દાખીને બધે પુરતી ખાંડ વળગાવવી. મુરખો કાઢી લીધા પછી વધેલા શીરાને નાની તપેલીમાં રેડી ધીમે બળને મુરી તેમાં શીણુ ચઢે તેને રૂપાંતા યા લાકડાંના ચમચાથી દાખ્યા કરવું અને શીરો થોડો બળેને ઉતારી કોડીનાં વાસણમાં રેડી ઉપર છારી આવે તે કાઢી નાખવી. એ શીરો બંધાઈને જલ્દી જેવો થશે. એ મુરખો છાલ સાથે ખાવામાં જરા કડવે અને ઘુરો જેવો લાગે છે પણ અંદરનો ગર તેવો લાગતો નથી. છાલ સાયનો મુરખો પુર્ણિગ તથા કેકમાં નાખ્વો.

મુરખો સપરચનનો.

મુરખો બનાવવાની અગાઉ કોડીનાં વાસણમાં ત્રણ શેર સોળું ઠંડું પાણી રેડીને તેમાં અડધો શેર કળીચુનો નાખવો. પણ ચુનો પાણીમાં પડ્યા પછી કુળીને ઘણોજ ગરમ થઈ જાય છે અને તેમાં હાથ નાખતાં ડાળે છે, માટે ચમચાથી મેળવીને ઢાંકી રાખવો અને બધો ચુનો હેં ઠંડીને બેસે અને ઉપર બધું નીતરું પાણી આવે તેને બીજાં કોડીનાં વાસણમાં નીપારી લેવું. પછી મજાહનાં સારી જાતનાં સોળ પાકાં પણ તદ્દનજ કઠણ ચાર શેર સપરચન લેતાં અને તેની ઉપરથી છાલ છેલેલી છે એમ લાગે નહીં તેમ ઘણી સફાઈથી ધારદાર ચાલતી છરીવડે છાલ કાઢીને ઉપરનું ડીચકું રેહવા દેવું. પછી એ સપરચન બરાબર ડુબે તેટલાં ઠંડાં પાણીને તદ્દન કલઈ ભરેલાં મોટાં ડાંડાં તપેલાંમાં નાખી ઢાંકણું

ઢાંકીને ઇંગારે સુકી જરા વારે ઉંઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને સેજખી નરમ થાય નહીં તેટલાં સેજ બકાયને સોજાં મોટાં કલકલાળાં ખોયામાં ગુર્ત ઉતારતાં વારજ આસાવી નાખ્યાં અને અધું પાણી નીકળા જાયને કાઢીને છુટાં છુટાં કોડીનાં મોટાં ફલેતદીશમાં સુકવ્યાં અને તદન ઠંડાં થાયને સપરચન ભાગીને ચુંથાય નહીં તેમ ખાવાના કાંઠાવડે અંદરનાં ગાંઠમાં પણ લાગે તેમ જરા પાથે પાથે સંભાળથી ચોખા દેવા. તે પછી પેલાં ચુનાનાં પાણીમાં હાદીથી ત્રણ કલાક એ સપરચનને બીનવી રાખ્યાં. પણ એટલો વખત થવાની જરા આગમચ પેહલાં નંબરની સોજા મોરીશયસ આઠ શેર શાકરીયા ખાંડનો મુરખ્યો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળો શીરો બનાવીને પોહોળા તદન કલકલ ભરેલી તપેલીમાં ગાળવો અને આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તેવો થોડો બનાવીને શીરો શીકો લાલ થાય તેટલો જરા જરા કરીને શીરામાં મળવીને પછી સપરચનને ચુનાનાં પાણીમાં બીનવ્યાને બરાબર વખત થાયને અંદરથી કાઢી સોજાં પાણીથી ઘોષને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી બેઉ હથેલીવડે જરા દાખી નીચવીને પછી શીરામાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું તપેલું સુકવું અને બે ત્રણ જોશ આવેને ઇંગારે રાખવું. ખીજા કોષ પણ ચીજનો મુરખ્યો બનાવતી વેળા તે શીરામાં હેઠે બેસી રહે છે તેમ સપરચન ડુબેલાં રેહતાં નથી પણ શીરામાં અડધાંજ ડુખીને ઉપરને ઉપરજ તરતાં રહે છે. તેટલા માટે તેને વારંવાર તળેનાં ઉપર કરીને ફેરવવાં જોઈયે. કારણ એમજ રાખ્યાથી ઉપરનો અડધો ભાગ શીરો પીધા વગરનો કાચોજ રહી જશે. ખીજા ચુલા ઉપર સોજાં પાણી કકડતું તૈયાર રાખવું અને તપેલાંમાંનો શીરો ઘાડો થાય ત્યારે એ પાણી થોડું અંદર રેડીને શીરો પાછો પતળો કરવો અને પાછો શીરો ઘાડો થાય ત્યારે ફરી એકવાર એમજ કકડતું પાણી રેડવું અને તે પછી છેલ્લે શાકર બંધાય તેટલો નહીં પણ પાણીના ભાગ વગરનો મળહનો ઘાડો પાકો શીરો થાયને તપેલાંને ઉતારી મુરખ્યો ઠંડા થાયને બરણીમાં એમજ ભરવો નહીં પણ ભરીયા પછી બરણીમાં શીરો હેઠે ઠરી જાયછે અને સપરચન ઉપરજ તરતાં રહે છે માટે પેહલે અધાં સપરચનનાં ડીચકાં ઉપર રહે તેમ અધાંને બરણીમાં ઉભાં ગોઠવીને મુક્યા પછી બાંધુની અડધી ઇંચ જેટલી જાદી સોજા પતીના લાંબા ચાર કટકા લેવા અને તેના બેઉ છેડા બેઉ બોરડુપર

બરણીયાનાં સપરચનમાં દબાય તેમ પેહલે એક ચીપ દાખીને મુક્યા પછી બીજી એવી ત્રણ ચીપને પણ એમજ તેની સાંભી બેરકુપર સરખે અંતરે છુટી મુકવી. તે પછી બધો શીરો માહે રેડવો, તેથી પછી સપરચન તરતાં થશે નહીં પણ ચીપનાં દબાનથી અંદરજ બરાબર રહેશે. મુરખાનાં સપરચન તુર્ત કાખાથી અંદરથી કાચાં જોવાં લાગે છે પણ વખત જતાં શીરો માહે પચી ચડને મળહનું થાય છે. મુરખો મુકો કરવો હોય તો ઉપલાંજ વજનનાં મોટાં સપરચન લેવાં અને ઉપર મુજબજ છોલી ચોખા દબને અકેક ફળના ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપી ઉપર મુજબ પણ પાંચ ચેર ખાંડને તેમજ શીરો કરી તેજ ચીતે શીરો સાથેનો મુરખો તૈયાર કાઢી પછી અંદરથી બે લાગ જોડેલો શીરો કાઢી નાખી એક ભાગ જોડેલો શીરામાં સપરચનના કટકાને ઇંગારે રાખી ડાબે નહીં માટે વારંવાર ફેરવ્યા કરી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો ઘાડો શીરો થાયને બધા ઇંગાર કાઢી નાખી શીરો બંધાઇ જાય નહીં માટે ઘણા સેજ ઇંગાર ઉપર તપેલું રાખી આંધરાંતી ચમચથી અકેક કટકો કાઢી માહેનો શીરો નીપારીને ફેલેતલીશમાં ચથવા મોટી રકાબીઓમાં કટકા છુટા છુટા મુકવા. જરાબાર પછી છરીથી કટકા ઉપાડીને ફેરવવા અને તદન મુકાઇને મુરખો ઇંડો થાયને ભરવો. રવાદાર સપરચન લાગી જાય છે અને તેનો મુરખો બરાબર થતો નથી માટે તેવાં લેવાં નહીં.

મુરખો હાપુસ ચથવા પાયરીની

કાચી કેરીનો ફાડ્યાનો.

હાપુસની કેરી મોઢી પડે છે પણ તેનો મુરખો મળહનો તદન નીતરો ઘણો સરસ થાય છે માટે તેવો ખનાવવો હોય તો અંદરથી સેજ પણ પીળા ચયલી હોમ નહીં પણ તદનજ સફેદ તોય બરાબર પાકટ થયલી હોય તેવી ઘણી મોટી હાપુસની કેરી હોય તો તેની છાલ બધી બરાબર જાલી છોલીને કાઢી નાખી સેજ પણ લીધો ભાગ રાખવો નહીં. પછી એક બેરકુપરથી ઉભાં સરખાં મળહનાં બે ફાડ્યાં સફાઇથી કાપી લઈ ગોટળાંને બીજા કાંઈ ઉપયોગમાં લેવાં જો કેરી ઘણીજ મોટી નહીં પણ સાધારણ હોય તો પછી સુરાથી તેનાં કોટળાં સાથેજ ઉભાં બે ફાડ્યાંમાં ચુંથાય

નહી તેમ સરખી કાપીને પછી છાલવી અને આઝ્મે ચોપડીમાં મુરખ્ખો કાચી કેરીનો ચીરનો અથવા ફાડ્યાનો છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાંટાથી ચોખા દીધા બાદ મુરખ્ખો પાકી કેરીનો ફાડ્યાનો અથવા ચીરનો આઝ્મે વીવીધ વાંતીમાં છાપેલા છે તેમાં લખેલી રીતે ચુનાનાં પાણીમાં ઝમે કેરીને ચોવીસ કલાક ભીનવવી. પણ ખટાસ વગરનો મુરખ્ખો પસંદ હોય તો ઝમે પાણીમાંથી કાઢીને ખીજાં નવાં ચુનાનાં પાણીમાં ખીજા બાર પંદર કલાક ભીનવવી. ત્યાર બાદ ઝેજ કાચી કેરીના ચીરના અથવા ફાડ્યાનાં મુરખ્ખામાં છાપેલે હીસામે ખાંડ લદ્દ તેજ રીતે શીરા બનાવીને પછી તેજ પ્રમાણે આઝ્મે હાડુસની કેરીનો મુરખ્ખો બનાવવો. તદ્દન કાચી પણ ઘણી મોટી પાપરીની કેરીનો પણ ઉપર હાડુસની કેરીનો મુરખ્ખો બનાવવા લખ્યું છે તેજ રીતે ઝમેનો મુરખ્ખો બનાવવો.

મુલકદાની.

કુમળા મરઘી ૧, નરનું સોજું ગોસ્ત રતલ ૨, નવી બદામની ખીજ શેર ૦૧, છુંજેલા મચ્છાના છાલેલા દારીયા; ખસખસ; ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, તાંદરા કાઢેલા ધાણા નવટાંક, નીમક તોળો ૧૧, આખાં કાળાં મરી તોળો ૧, આખું જીરું; આડું તથા દળેલી હળદ દરેક તોળો ૦૧, તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦૧, સોજું મોટું પાકટ નાળાયેર ૧, મોટાં સુકાં મરચાં ૪, બસણની કળા ૪, લીંચુનો રસ નાના ચમચા ૩.

આઝ્મે વીવીધ વાંતીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજા ધાવી. ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી ઝમેક વખત ધોઈને હાડકાં સાથેજ ખીમા જેવું છુંદવું. બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી. નાળાયેરને ખમણીને તેનું ઘાડું દુધ ઝમેક પાથેર કાઢવું. અથા મસાલાને ભેળાને ઘણીજ બારીક મેસ જેવો પીસવો. પછી કાંદાને છોલી વધારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપી સોજા કલધવાળા તપેલીમાં નવટાંક ધીમાં લાલ તળાને તેમાં મરઘીના કટકા તથા અડધા તોળો નીમક નાખી દાઢ શેર પાણી રેડીને નરમ પકાવરી અને છુદ્દલાં ગોસ્તને ખીજા સોજા તપેલીમાં નાખી તેમાં ખાકીનું નીમક તથા ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી બરાબર મેળવી ઢાંકીને

ધીમે બળતે મુકવું અને અડધું પાણી બળેને ઉતારી ઠંડું થાયને ચોળાને બધા કસવાળો રસ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દઈને એ રસમાં બધા મસાલો તથા નાળાયેરનું દુધ બરાબર મેળવીને ખાડીનાં જાંજરાં મજબુત કપડાંથી બરાબર ગાળાને બાકી છુંછો રહે તે કાઢી નાખીને પછી એ ગાળેલાંમાં બદામ ભેળાને માહે રસ સુધાંજ પેલી રાંધેલી મરઘી નાખવી. ત્યાર બાદ બાકી રહેલાં ધીને તદ્દન કલ્લિવાળી તપેલીમાં કકડાવીને તેમાં મરઘી સાથે ભેળેલું બધું નાખી અડધો કલાક ઉંઘાડું ઇંગારે રાખીને પછી લીંચુનો રસ ભેળી બાફેલા ચાવલ સાથે ખાવું.

મુલકદાની ૨ જી.

ભરેલાં હાફકલ ૨, સોળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૪, સોળું મોલું કઠણ દહી શેર ૩, સોળ બદામની ખીજ શેર ૦૧, ધી રતલ ૦૧, ભાંજેલાં સોળ પસ્તાં; નવી ચારોળી તથા છુંજેલા ચણાના છાલેલા દારીયા દરેક શેર ૦૧, સોળ ખસખસ નવટાંક, નીમક તોળો ૧૧, એળચી; જાયફળ; જવ ત્રી તથા તજ દરેક તોળો ૦૧, બાફેલાં તાજાં ઇંડાં ૧૨, ઉજળાં મરીના દાણા ૧૦, મોટાં મુકાં મરચાં ૫, લીંચુ ૫ નો રસ, સોળ મોટાં પાકટ નાળાયેર ૨, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ઉપર પહેલી મુલકદાનીમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્તને છુંદી તેમજ પાણી રેડી રાંધીને તેટલોજ રસ કાઢી લેવો અને તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે મરઘીને સાફ કરી કટકા કાપી સોળ ઘોઘને તદ્દન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં એ કટકા, નીમક તથા એ શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવી અને મરઘી બરાબર નરમ થાયને ઉતારવી. પછી આપમે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છાલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણડે મેવાને છાલવો. એક નાળાયેરને ખમણીને તંતુ એક પાસેર ઘાડું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું અને ખીજ નાળાયેરને ખમણી તેની સાથે બધો મેવો તથા મસાલાને મણુંજ બારીક પીસીને ગોસ્તમાંનો થોડો રસ તેમાં રેડી ખુબ તરેહ ચોળાને પછી સોળ જાંજરાં ખાડીનાં મજબુત કપડાંથી રસ ગાળી લઈને છુંછાને પાછો એમજ પીસી તેમાં ખીજે થોડો રસ મેળવી એજ રીતે ગાળીને પછી ત્રીજી વાર પાછું પીસી બાકી રહેલા રસમાં

ભેળા ગાળીને છું છાને ફેંકી દેવા અને એ બધાં ગાળેલાંને મરધીવાળી તપેલીમાં રેડીને બે કકરા પાડવા. ત્યાર બાદ ત્રણ છડાંની દાળને છુકો કરી દહીમાં પાણી હોય તે કાઢી નાખીને તેમાં બરાબર મેળવી તેમાં નાળાયેરનું દુધ તથા લીંબુનો રસ ભેળીને મરધીમાં નાખી બાકીનાં છડાંને છોલી તેના ઉભા બંને કટકા કાપીને તે નાખ્યા પછી જરા વાર સેજ છ'ગારે તપેલી મુકીને પાંચી ઉતારવી. પછુ દહીને ફાટવા દેવું નહી.

મુસલમાન લોકનું પકવાન ખીચડો.

ધણું કુમળું સોળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૩, ધી શેર ૧, કાંદા શેર ૦૧, સોજા ઘઉં ડીપરી ૦૧, નવી ઘુવરની દાળ; વટાણાની દાળ; નવી ચણાની દાળ; મસુરની દાળ; મગની દાળ; ભરડીને છલાં કાઢેલી મુકી ચોળાની દાળ તથા ગામડી ઉલ્લેચો ચોખ્ખા એ દરેક ડીપરી ૦૧, આડું નવટાંક, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (દેજટસ્પુન) ૨ અને તોળેલો હોય તો તોળા ૨, દળેલી હળદ તોળા ૧૧, ચાઉજીર તથા મુકું લસણ દરેક તોળા ૧, સોજા મરચાંની બુકી; આખાં કાળાં મરી; સાધારણ સફેદ જીરૂ; એળચી તથા લવંગ દરેક તોળા ૦૧૧, તજ તોળા ૦૧, સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઈકાચ તોળા ૦૧, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (દેજટસ્પુન) ૩, કાથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, જોટાં લીલાં મરચાં ૪, કુદનાનાં પાદડાં ૪૦, સોળું નાળાયેર ૧.

બધી દાળ તથા ચોખ્ખાને ચુંડી સોળું જુડું જુડું ઘાઘને બધાંને જુડુંજ રાખવું. ઘઉંને ચુંડી ઘાઘ કપડાંથી ગુછી બે લાગ કરી જોડી બધામાં અકેક લાગને જાદા છુંદીને માહેથી કાઢી બેઠ હથેલીથી ચોળા ઉફાળીને બધાં છલાંને બરાબર કાઢી નાખીને તંદન કલઈ ભરેલી જોડી ગંજ્યા તપેલીમાં ઉફાળેલાં ઘઉં નાખી ચાર શેર ઠંડું પાણી રેડી અડધું નીમક તથા સોદા અથવા ખારો નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું. પછુ ઘઉં હેઠે ફરી જઈને ડાબે છે માટે અવારનવાર ઉંઘાડી હેઠે મુઘી ચમચ ફેરવીને મેળવવું અને ઘઉં નરમ જોવા થાયને માહે ચણાની દાળ નાખવી, તે જરા નરમ થાયને વટાણાની તથા ઘુવરની દાળ નાખવી અને એ બધું નરમ થવા આવે ત્યારે બાકી રહેલી બધી

દાળ તથા ચોખ્ખાને અંદર ભેળવું. એ અરસામાં તપેલાંમાંનું પાણી બળવા આવે તો માહે ખીજી ગરમ પાણી ખપવું ખપવું ઉમેર્યા કરવું, પણ ડાળે નહીં માટે યાદ રાખીને વારંવાર સંભાળથી હેઠે સુધી ચમચ ફેરવીને ભેળવવું અને બધું ઘણુંજ નરમ થઈ બધું પાણી બરાબર સુકાઈ જાય ત્યારે ઉતારીને કરછીથી સારાકાની ધુંટી એકરસ કરવું. આમ રીતે ખીચડાને ચુલે ચરવા સુકી ગોસ્તને સાફ કરી આખાજ કટકાને ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઈને પછી તેના બધા ત્રણેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા અને આડુ લસણને છોલી છુંદીને તેમાં બાકી રહેલું અડધું નીમક ભેળીને ગોસ્તને એક તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એ છુંદેલા મસાલા તથા નીમકમાં આથીને બે કલાક ઢાંકી રાખવું. તેટલાં બેઉ જીરને ચુંડીને જડું છુંદવું. એળચી, લવંગ, તજ તથા કાળાં મરીને ઘણું બારીક છુંદવું. કાચમીરનાં પાદડાં, કુદનાનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ધોઈને ઝીણું કાપવું. પછી ગોસ્ત આથીયાને બે કલાક થાયને તેમાં હળદ ભેળીને પુરતા ઇંગારે ચુલા ઉપર ઢાંકણ ઢાંકીને સુકી ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી બનતાં સુધી પાણી વગર એમજ ચેરવવું, પણ ગોસ્ત નહીજ ચરે તો પછી અંદર જરા જરા પાણી રેડતાં જવું અને વારંવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને ગોસ્ત જરા નરમ થાયને બધા કાપેલા તથા છુંદેલા સામાન માહે ભેળવવો. અને ગોસ્ત ચરીને એકદમ ઘણુંજ નરમ થાય અને પાણી બળી રહેને ઉતારવું. એ રીતે ગોસ્ત ચરે તેટલાં નાળાયેરને ખમણીને તેમાં અડધો પાથેર ગરમ પાણી રેડી સારીકાની ચોળીને બધું દુધ કાઢી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને તૈયાર રાખવું અને કાંદાને છોલીને ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી માટી કઢાઈ અથવા પાટીયામાં બધું ધી કકડાવીને તેમાં બદામી રંગનો કકરો તળીને ઉતારી પાડવો અને કાંદા ઠંડો થતાં રતાસ પકડીને ઘણો કકરો. પણ થશે, તે પછી ચમચવડે અંદરજ ભચડીને તેનો બધો છોકો કરી ધી પતણુંજ રાખવા માટે ભેભટ ઉપર કાંદાવાળું વાસણ મુકવું પછી ઉપર મુજબ ખીચડો તથા ગોસ્ત તૈયાર થાયને બધા મસાલા સુધાંજ ગોસ્તને ખીચડામાં નાખી નાળાયેરનું દુધ રેડીને બધું સારીકાની ભેળવવું જેમ કરતાં ગોસ્ત અંદર અટવાશે તેની કાંઈ ચીંતા નહી. તે પછી પાંચું જરાવાર ચુલે ઇંગાર ઉપર મુકવું અને દુધ બળીને ખીચડો મળહોનો જરા સુંકો

જેવો થાય ત્યારે તેમાં ધી સાથેજ બધા કાંદો નાખીને માહે તે બરાબર મેળવીને પછી ઉતારવું. એ ખીચડો મળાઉનો થાય છે અને ચોખ્ખાની રાટલી સાથે ખાવામાં સારો લાગે છે. પણ એ લોકો તો લીંચુ તથા કચ્ચુબર સાથે એ ખીચડો એમજ લુખ્ખો ખાય છે.

મેથી.

સોજ ખાંડ શેર ૫, સોજું તાજું ભેળ વગરનું ભેંસનું કુધ શેર ૪, સોજું પેરબંદરનું મીઠાઇનું ધી શેર ૩, નવી બદામની ખીજ શેર ૧, ભાંજેલાં નાં પસ્તાં; સોજું સુકું ઘઉંનું કુધ; સોજે ખાવળનો શુદ્ધ તથા સુધાં સીંગોડાં દરેક શેર ૧૦, નવા સોજા મેથીના દાણા; ભાંજેલી કમર કાકડી; સુકાં ગોખર તથા સુવા દરેક શેર ૦૧, કાકડી; કોહોણું; ખરબુજ તથા દોધીનાં મગજ દરેક નવટાંક, છુંદલી એળચી તોળા ૨૦ તથા બયફળ તોળો ૧૦.

સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. બધા સામાનને જુદા જુદા છુંદીને તારની આળણીથી આળવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ઘાઇ નુછીને કોરડું કરવું અને ઘણી મોટી કઠાઈ હો. તો તેમાં અથવા પાટીયામાં બધું ધી કકડાવીને તેમાં એ મેવો તથા મગજને જુકું જુકું તળી કાઢીને છુંદવું. પછી બધાં ધીને વાસણમાંથી કાઢી લઇ તેમાંથી થોડું થોડું તેમાં નાખીને બધા છુંદેલા સામાન જુદા જુદા તળીને પછી છેલ્લે જરા વધારે ધી નાખીને ઘઉંનાં કુધને શીઠા લાલ રંગનું તળવું. સુવાને તળવા નહી. ત્યાર બાદ તદન કલક ભરેલાં મોટાં ઢાંડાં સોજાં તપેલાંમાં કુધ રેડી બળતાં ઉપર ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને એ કકરા પડેને તેમાં સુવા નાખીને ઘુટયા કરવું અને અડધું કુધ બળેને તેમાં છુંદીને તળેલી મેથી ભેળા ઘુટયાજ કરવું અને માવા જેવું કઠણ કરીને માહે બાકી રહેલું બધું ધી નાખી એ માવાને તળવો એ રીતે કુધ બળે તેટલાં બીજે ચુલે ખાંડનો ટાપટ શીરો કરી માવાને તળાયા પછી તેમાં શીરો મેળવીને પછી અંદર બધા સામાન નાખી એકરસ કરી ઘગારે ઘુટયા કરવું અને ધી છુંદું પડેને એળચી બયફળ ભેળીને ઉતારવું.

મેસુર.

ભેળ વગરનો ધરનો દળેલો સોળે નવી ચણાતી દાળનો આટો તથા સોળ સફેદ મેદા ખાંડ તોળેલું દરેક શેર ૧, સોળું મીઠાધતું ધી શેર ૧૦, નવી બદામતી ખીજ નવચાંક, ઝેળચી તોળો ૧૦, જ્યેષ્ઠ ૨.

ઝેળચીના દાણાને બદા છુંદવા અને જ્યેષ્ઠને બારીક છુંદવું. બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોઘ નુછીને કોરડી કરવી. ખાંડમાં દાઢ પાથેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે મુકી બરાબર પીગળેને ઉતારી કપડાંથી ગાળીને પછી તેનો ઘાડો ટાઈ શીરો કરી તેને ગરમ રાખવા માટે ભેભટપર મુકવો. એક નાના ખુનચાને જરા ધી ચોપડવું. પછી એક સોળ કલ્કવાળા પાટીયામાં બધાં ધીને ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામતી સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવી શીકી બદામી રંગની કકરી થાયને પુર્તજ ચમચથી કાઢી બધ જલદી માહે આટો નાખી બળતું ધીમું રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને આટો ઘેરા પીળા રંગનો છુંજાયને અંદર શીરો રેડી દહ ચમચથી ફેરવ્યાજ કરવું અને મેસુર ચીવટ જેવો કરવો હોય તો તપેલીમાંથી રેડાય તેવું થાયને ઉતારી ઝેળચી, જ્યેષ્ઠ તથા બદામ ભેળીને ધી લગાડેલા ખુનચામાં રેડી દેવા પણ મેસુર જરા કઠણ કરવો હોય તો ઉપર કરતાં વધારે ઘટ થાયને ઉતારીને પછી એજ રીતે બધું ભેળીને ખુનચામાં રેડવો. પણ વળી વધારે ઘટ કરવો નહી. કારણ પળી મેસુર ઘણો કઠણ થઈ જશે, તેમજ વળી ચીવટ કરવા માટે પતળો જેવો રેડવો નહી, તેમ રેડેલો બંધાશે નહી, માટે બરાબર કરવો. ચીવટ મેસુરને બંધાતા જરા વખત લાગે છે પણ કઠણ જલદી બંધાય છે. મેસુર બરાબર બંધાય પછી નાના મોટા જેવા કટકા કરવા હોય તે પ્રમાણે ડાયમંડ આકારના યા ચોરસ કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. આઝે મેસુર પારસી મીઠાધવાળા બનાવે છે.

મેસુર ૨ નો.

સોળું ધી શેર ૨, સોળ ચણાતી દાળનો ભેળ વગરનો આટો તથા સોળ ખાંડ દરેક તોળેલું શેર ૧, ઝેળચીના દાણા તોળો ૧૦ તથા જ્યેષ્ઠ તોળો ૧૦ બેઉ છુંદવું.

સોજ કલક ભરેલા પાટીયામાં એક પાથર ધીને બરાબર કકડાવીને તેમાં આટો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી વથરો કરવો નહીં પણ પોચોજ રેહને ઉતારીને ડાબે નહીં માટે છૂર્તજ ઠંડાં પાણીથી ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં તપેલી મુકી દેવી. તે પછી ખીજી સોજ તપેલીમાં ધીને કકડવા મુકવું. તેટલાં ખીજે ચુલે શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાપટ શીરો કરીને ઢાંડે તપેલીમાં રેડી પાણું ચુલે મુકવું અને તે કકડેને તેમાં તળેલો આટો ભેળી લાકડાંના લાંબા ડાંડાને છેડે નાનો લાકડાંનો ગોળ દડો ચમચવા હથોડીના જેવો લાકડાંનો કટકો જડેલો હોય છે તેવા સોટા વડે અને તે નહીં હોય તો પછી ચમચથી પાંચેક મીનીટ ધુંટયા કરીને પછી પેલું ચુલે મુકેલું ધી જે હવે ઘણુંજ કકડી ગયું હશે તે ઉતારીને એક માણસે ચુલા ઉપરની આટાવાળી તપેલીમાં રેડવું અને જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ખીજાં માણસે ઝડપથી ધુંટવું. જેમ કરતાં તપેલીમાંની મેળવણી ઉભાઇને બધી તપેલીમાં ઉપર સુધી આવશે તે બાહેર નીકળી જાય નહીં માટે ફેરવ ફેરવ કરીને પાંચ સાત મીનીટમ ઉતારી પાટી મેસુર દોઢ ધંચ જેટલો જાહેા થાય તેટલા મોટા પણ ઢંડા ત્રાંખાના કલક ભરેલા ખુનચા યા કથરોટમાં રેડી દબને ઉપર એળચી જાયદળ લભરાવવું. જો મેસુર બરાબર થઇને ખીલે છે તો ખુનચામાં નાખ્યા પછી પણ ઉભાઇને માહેથી બાહેર નીકળી જાય છે. માટે તેમ થાય તો ખુનચામાં નાખેલા મેસુરમાં ચમચ ભાકીને ખેસાડી દેવો અને જરા બંધાયને મરજી મુજબના નાના મોટા ડાયમંડ ઘાટના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને એક બોરડુપરથી થોડ કટકા કાઢી લઇને પછી ખુનચાને તે તરફથી જરા ઢળતો મુકવો, તેથી અંદર વધારાનું ધી હશે તે બધું પેલા ખાલી ભાગમાં એકઠું થશે તેને ચમચથી કાઢી લેવું. આમ મેસુર હોંદુ કનડોઇ તેમજ હોરા મીઠાઇવાળા બનાવે છે. પણ મેસુર ઘેરમાં ખેચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઇ બરાબર થઈ શકશે નહીં, દસ બાર વખત બનાવ્યા પછીજ બરાબર બનશે.

મેસુર ઇડાંનો.

મોટાં તદનજ તાજાં મરઘીનાં ઇડાં ૧૨, સોજી મીઠાઇનું ધી શેર ૧, સોજી ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૭૫, સોજી બદામની

ખીજ નવટાંક, જાદા છુંદેલા ઝેળચીના દાણા તોળો ૧, આરીક છુંદેલું જમફળ તોળો ૦૧, વેનીલા ઍસેન્સ અમચી ૨.

આઝે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા આરોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘોષ નુછીને આરીક છુંદવી. પછી ધીને તાવીને કલષ-ભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળવું અને ઠંડું થાયને છડાંને કોડીનાં છોલકાં દીશમાં ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી એ તથા ખાંડને ધીમાં સારીકાની મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી સેજખી હાય રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થઇ ખીચેને ઉતારી બદામ તથા બાકાનો બધો સામાન ભેળીને પછી કાઢીને સોજી યાળાની વચમાં ઢગળો મુઢી કાંસીયાનાં તળીયાવડે સફાઇથી એક ઇંચ જાદો થાપી મેસુર ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકવા અને ઠંડો થાયને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ મેસુર પેહલે દોહડે પોચો રહે છે પણ ખીજે દીને કઠણ થાય છે. એ મેસુર બે ત્રણ દીવસજ રેહશે.

મેસુર બદામનો.

સોજી નવી બદામની ખીજ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજી મીઠાઈનું પોરખંદરનું ધી શેર ૦૧, ઝેળચી તોળો ૧૧, જમફળ તોળો ૦૧, બદામ તળવા માટે સોજી સાધારણ ધી અપ મુજબ.

ઝેળચીના દાણા કાઢીને જાદા છુંદવા અને જમફળને આરીક છુંદવું. એક સાફ ચાળણી અથવા બોયાંને એક તપેલીની ઉપર મુકી રાખવું. એક કલષવાળા ખુનચામાં તેમજ કાંસીયાનાં તળીયાંને સોજાં ધીમાંથી જરા લગાડી મુકવું. આઝે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા આરોળી છોલવાની રીત છોપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ઘોષ નુછીને કોરડી કરવી અને મોટી કઠાઇ અથવા કલષ ભરેલા પાટીયામાં સાધારણ ધી પુરવટું નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ઘણા ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં બદામ નાખીને અમચથી ફેરવ ફેરવ કરવી અને સેજ બદામી રંગ પડે કે ઉતારી પાડીને થોભ્યા વગર તુર્તજ બોયાં યા ચાળણીમાં ધી સુધાંજ બધું નાખવું અને ધી બધું નીકળી જાય પછી કાઢીને બદામને કાઢી સોજાં ઘોતાં કપડાંથી બરાબર નુછીને ઉપર સેજખી ધી વળગેલું રાખવું નહીં. તે પછી પીતળની સાફ બલમાં થોડી થોડી બદામ નાખીને

આટા જેવી આરીક છુંદવી. ત્યાર બાદ એક કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીમાં ખાંડનો આસવાળો શીરો કરી ઉતારીને તેમાં છુંદેલી બદામને બગબર મેળવ્યા પછી પેલું પોણું શેર સોળું ધી નાખીના પાછું ચુલે ધીમી આંચે મુકી હાથ રાખ્યા વગર છુંટ્યા કરવું પણ કઠણ જેવું થશે તો પછી વવરું થઈ જશે અને થપાંથે નહીં મારે સેજ કઠણ જેવું થાયને ઉતારી એળચી જ્યક્ષ્ણ ભેળીને ધી લગાડેલાં ખુનઆમાં દાઢીને કાંસીયાનાં તળીયાંને ધી લગાડી તે વડે પોણીથી એક ઇંચ જેટલો જલદા મેસુર થાયવો. પછી ઠરેને ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકવા અને ઉપડે ત્યારે તવાથા-વડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ મેસુર મળહનો લાગે છે.

મેસુર માવાનો.

ભેળ વગરનો સોળે ચણાનો આરીક આટો; સોળ ખાંડ; સોળું મીઠામનું ધી તથા તાળે મોઘો માવો દરેક રતલ ૧, નવી બદામની બીજ રતલ ૦૧, ચીનાઈ ખરી શાકરના ઝીણા કટકા રતલ ૦૧, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧૧ તથા જ્યક્ષ્ણ તોળો ૦૧, સોળ ખરી કેસર તોળો ૦૧ ને વાલ ૫, ઘણાજ સોળે ગોલાખ લાકરગલાસ ૧, લગાડવાનું ધી અપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંતીમા બદામ, પરતાં તથા ચારોળાં છોલવાની રીત છે તે મુજબ બદામને છોલીને ઘણીજ આરીક છુંદવી. કેસરને સેકરને પીતળની ખલમાં આરીક નાટીને કોડી અથવા કાચનાં વાસણમાં ગોલાખમાં મેળવીને ઢાંકી રાખવી. ખાંડમાં દોઢ પાથેર પાણી રેડીને તેનો આસવાળો શીરો કરવો. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં અથવા ઘણી મોટી કઠાઈમાં બધું ધી કઠડાવીને તેમાં આટો નાખી ધીમે બળતે શીકો લાલ તળા તેમાં શીરો રેડી માવો તથા બદામને બરાબર મેળવીને છુંટ્યા કરવું અને ઘટ થાયને ગોલાખ સાથની કેસર ભેળી છુંટ્યા કરી કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જ્યક્ષ્ણ મેળવીને પાંચેક મીનાટ પછી શાકરના કટકા ભેળીને ધી લગાડેલાં રતલ ભરેલી કથરોટ યા ખુનઆમાં નાખી બેચી ત્રણ ઇંચ જેટલો મેસુર મફાઈથી થાયવો અને ઠંડો થાયને મરજી મુજબના મોટા ડાયમંડ યા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

મેસુર માવાનો ૨ જો.

સોજ મેદા ખાંડ શેર ૨ ચાળેલા સોજો બેળ વગરનો ચણાનો આટો રતલ ૧, સેજું મીઠાઇનું ધી શેર ૧, સોજો તાજો મેલો માવો શેર ૦૫, સોજા બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવરાંક, ઝેળચી તોળા ૨, જયફળ તોળો ૧, લગાડવાનું ધી ૫૫ મુજબ.

ઝેળચી જયફળને છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારેળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને છોલી થોડા નુળી કોરડું કરી ધીને મોટી કઢાઇમાં ચુલે મુરી તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુન્ધાડો નીકળે ત્યારે માહે બદામને લાલ તળી કાઢીને પછી પસ્તાંને તળીને બેઠેને છુંદવું. કલ્ક ભરેલી તપેલીમાં ખાંડનો ચાસવાળો ટાઇટ શીરો કરવો. થોડાં ધીમાં માવાને સેજ રતાસપર તળીને કાઢી લેવો. પછી બાકી રહેલાં બધાં ધીને કલ્ક ભરેલા પાટીયામાં કકડાવીને તેમાં આટો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનો સોડડપ નીકળે અને પેરા પીળા રંગનો થાય ત્યારે અંદર શીરો, માવો, બદામ, પસ્તાં બધું મેળીને ચમચથી ધુન્ધ્યા કરવું અને અંધાય તેવું કઢણ થાયને ઝેળચી જયફળ મેળીને ઉતારી ધી લગાડેલા કલ્ક ભરેલા ખુતચામાં નાખી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાથી ગમે તેટલો જલો મેસુર યાપવો અને અંધાયને કાપ મુરી તથાથાવડે કટકા ઉપાડવા. એ મેસુર મજાહેના થાય છે. મેસુર મેલો પસંદ હોય તો પાથેરથી દોઢ પાથેર જેટલી ખાંડ આપી લેવી.

મોટા વરાનું ગોસ્ત અથવા મરઘી

પકાવવાની સહેલી રોત.

કોઇ પણ જાનની તરકારીમાં સાધારણ રીતે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવા માટે પહેલે કાંદાને તળી તેમાં આડુ લસણ વધારીને પછી તેમાં ગોસ્ત યા મરઘી તતરાવીયા બાદ તેમાં પાણી રેડવામાં આવે છે અને તેજ રીતે આગે ચોપડીમાં ખાઈ યા કોઇ પણ તરકારીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની સાધારણ રીત લખેલી છે. પણ મોટા વરામાં ધણું ખર્ચ એ રીતે પકાવવામાં આવતું નથી. ગોસ્ત,

મરઘી, તરકારી જેટલું પકાવવું હોય તેને માટે જેટલો જોઈતો હોય તેટલો અથો સામાન લેવો અને મરઘી યા ગોસ્તને સાફ કરી કટકા કાપી તરકારીને પણ કાપીને પછી બધું ઘાવું અને કાંદા કાપી આફુ લસણ છુંદી એ બધાંને કલક ભરેલાં તપેલાંમાં નાખી તેમાં કાચું જ ધી તથા તેનાં પ્રમાણમાં નીમક બેળીને પછી એ પકાવવાનું હોય તેનાં મીઠાંન મુજબ પાણી રેડીને પકાવવા મુકવું અને જે વખતે તરકારી નાખવી હોય તે મુજબ માહે તે નાખી પકાવીને તૈયાર કરવું. ઉપર લખ્યું છે તેમ સાધારણ રીતે પકાવવાને મહેનત વધારે પડે છે પણ આમ રીતે પકાવવાનું સહેલ પડે છે અને તતરાવ્યાથી ગોસ્ત યા મરઘીનો કસ બળા જાય છે તેમ એમાં થયું નથી અને એ પકવાંનનો ટેસ્ટ સારો થાય છે, માદીનું ગોસ્ત ચરવામાં ઘણું સખત પડે છે અને તે ટેસ્ટમાં પણ સારું લાગવું નથી, માટે ઉમેશ નરનું ફરપે પણ કુમળું ગોસ્ત લેવું, તે જલદી ચરે છે અને ટેસ્ટમાં સરસ ભાગે છે.

મોવડાંનો દારૂ સોજો કરવાની રીત.

સોજું પહેલી ધારનું બેવડું મોવડું શેર ૫, સોજ મેદા ખાંડ તથા મોટી સુકી કાળા દરાખ દરેક શેર ૨, રીયલ મોસંબીની સુકી છાલના નાના કટકા શેર ૧, ઘણો સોજો ગોલાખ બાટલી ૨, ખરી કસ્તુરીનાં દાણા ૩.

દરાખને બરાબર સાફ કરવી. પછી મોટાં કોડીનાં વાસણમાં ઉઢી શેર દારૂમાં કસ્તુરી, મોસંબીની છાલ તથા દરાખને આઠ દીવસ બીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને જદાં કપડાંથી ગાળી કાઢી ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી કંડો પડેને તેમાં અથો સામાન બેળીને બાટલીએમાં દારૂ ભરવો.

મોહન થાળ.

સોજ ખાંડ રતલ ૧૧, સોજું મીઠાઇનું ધી રતલ ૧, જદાં ચણાનો આટો રતલ ૧૦, બદામની સોજ ખીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૨૦, છુંદેલી એળચી તોળો ૧૦ તથા જાયફળ તોળો ૦૧, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સોજું તાજું દુધ શેર ૧૦.

અદામ પસ્તાને છાલીને જુડું જુડું. પછી પાંચ તોળા ધી તથા અડધા પાશર દુધને જુડું જુડું ગરમ કરીને પછી બેળને બેળીને આટામાં નાખી સારીકાની ગુંદીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી અધા આટો ભાંજીને છુટો પાડવો, ગાંગડા રાખવા નહી. કેસરને સેકી બારીક વાટીને ખાંડમાં અડધા શર પાણી રેડીને ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં એ કેસર ભેળવી, ત્યાર બાદ કલછ ભરેલા પાટીયામાં બાકીનું અધું ધી કકડાવી તેમાં આટો નાખીને તળવા માડવો પણ તળતી વેળા બાકી રહેલાં દુધને અવારનવાર અંદર છાંટ્યા કરવું અને લાલ થાયને ઉતારી અંદર શીરો રેડી બાકીનો અધા સામાન અંદર ભેળવી એકરસ કરી કલછ ભરેલી કચરોટ યા ઉંડા ખુનચા મ નાખી એ ધંચ જલ્દો થાપવો અને ડરેને ઉપર ધી હોય તે કાઢી નાખીને પછી ચોરસ કટકા કાપવા. શીરો ઘણુંજ ટાછટ કરવો નહી. કારણ તેવો શીરો આટા સાથે મળતો નથી અને હેઠે કરી જઈને શીરાનું જુડું જુડું ૫૩ બંધાય છે.

રવૈયાં વેંગણાં.

કાંદા શર ૦૦, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી તથા સોજું મીડું તેલ દરેક તોળેણું શર ૦૧, નીમક તથા ધાણાજીરાનો મસાલો દરેક તોળો ૧, આડુ તથા દળેલી હળદ દરેક તોળો ૦૧, સુકું લસણુ તોળો ૦૧, મોટાં પતળાં બીયાં વગરનાં વેંગણાં ૮, સોજું મોટાં નાળાયેર ૨, મોટાં સુકાં મરચાં ૫ થી ૬, કોથમીર કુડી ૩.

એક નાળાયેરને ખમણીને તેનું પોણું શર દુધ કોડીનાં બોલમાં કાઢીને તેમાં આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને ડોહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. આડુ લસણુને છાલીને જુડું જુડું. કોથમીરના પાદડાં સાથે કુમળાં ડાંખળાં રાખીને તેને ધોવી. કાંદાને છાલવા, વેંગણાંને સોજું ધોઈ છોલ્યા વગર છાલ સાથેજ ઉભી ચાર ચીર કાપીને ડીચકાં આગળથી વળગેલાં રાખ્યાં. પછી બીજાં નાળાયેરને ખમણી તેની સાથે અધા સામાનને બારીક પીસી વેંગણાંના ચીરેલા ભાગમાં બરાબર ભરવો અને કલછ ભરેલા મોટા પાટીયામાં તેલને બરાબર કકડાવી તેમાં અધાં વેંગણાં સુકા મસાલો વધ્યો હોય તો તે ઉપરથી મેલીને દુધ સાથનું આમલીનું ડોહરું રેડી ઢાંચુ ઢાંકીને ધંગારે રાખવું અને વેંગણાં ચરે અને ઉપર તેલ આવેને ઉતારવું. તેલ

પસંદ હોય નહીં તો ધી લેવું. એ રવૈયાં ખીચડી સાથે ખાવામાં સારા ભાગે છે.

રવૈયાં વેંગણાનાં ૨ જાં.

કાંદા શેર ૦૫, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૫, ધી તથા સોજી મીઠું તેલ દરેક નવટાંક, નીમક તોળો ૧, દળેલી હળદ; આડુ તથા લસણ દરેક તોળો ૦૫, શાહજીરું વાલ ૫ એટલે એઆની ભાર, મોટાં ભાંખાં ખીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાં ૪, મોટાં સુકાં મરચાં ૪.

એક પાથેર પાથી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક મીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી લેવું. આડુ લસણને છોલી, જીરું, મરચાં તથા પાથેર કાંદાને છોલી એ સબજી સાથે ખારીક પીસવું. ગમે તો વેંગણાને છોલીને અથવા છાલ સાથેજ ઉપર પહેલાં રવૈયાંમાં લખ્યું છે તે મુજબ વળગેલી ચાર ચીરમાં કાપીને પછી ખાઈવાં. ત્યાર બાદ બાકી રહેલા કાંદાને છોલી છુંદનાં પાકાને લુપા જેરા કાપી કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં ધી તથા તેલ સાથે કકડાચીને તેમાં કાંદાને તળીને માહે મસાલા નાખી તેને તળી નામક નાખી અંદર બાફેલાં વેંગણાં મુકી આમલીનું ડોહરું રેડી ઢાંચણ ઠાંકી ઇંગારે રાખી ધીપર આવેને ઉતારવું.

રવૈયાં વેંગણાનાં ૩ જાં.

તદન ખીયાં વગરનાં વજનમાં એક શેરનાં ચાર ચહે તેટલાં નાનાં વેંગણાં ૮ અને તોળેલાં શેર ૨, કાંદા રતલ ૦૫, ધી શેર ૦૫, સોજે સફેદ સુકો કુટો તોળા ૫, સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૪, સોજે ગોળ તોળા ૨૦૫, સોજી મીઠું તેલ ભરેલું પાથેર ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, જીરું તથા દળેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૦૫, લસણની છુટી મોટી કળી ૧૫, કોચમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩.

આમલીને સાફ કરવી. ગોળમાંનો કચરો કાઢવો. કોચમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોવાં લસણને છોલવું. કાંદાને છોલીને કટકા કાપવા. કુદાને ચુટી સોજે ઘાંધને માહેલું પાથી નીચવીને કાઢી

નાખવું. જીરાંને ચુંટવું. પછી એ બધા સામાનને કુટા સાથે પાતા ઉપર બારીક પીસીને તેમાં બે ચમચી નીમક મેળવું. પછી વેંગણાંને ઘાઘ નુછી ફેરડાં કરી છરીવડે ઉમાં ચાર ચીરમાં કાપી ડીચકાં આગલથી વળગેલાં રાખવાં અને પીસેલા સામાનના આઠ ભાગ કરી અઢેક વેંગણાંમાં અઢેક ભાગ ભરી તે બાહેર નીકળે નહી માટે હેઠેથી ઝીણા દારાના ત્રણ ચાર આંટા વીટાળાને બાંધી લેવાં. ત્યારબાદ એ બધાં વેંગણાં પાથે પાથે મુકાય તેટલા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં તેજ નાખીને ધીમે બળતે મુકવું અને તે કકડેને અંદર ધી નાખી બધું બરાબર કકડેને તેમાં પાથે પાથે વેંગણાં મુકીને ઉંઘાડુંજ રાખવું. પણ હેઠે વળગે નહી માટે થોડી થોડી વારે ચમચથી વેંગણાંને જગ ખસડેવાં અને હેઠેનું પડ બરાબર તળાને ફેરવી નાખી મીઠુ પડ એમજ યાવને એક પાથેર પાણી રેડી બાકી રહેલું એક ચમચી નીમક ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી હેઠેનું પડ ચરેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી વેંગણાંને ફેરવવા અને બધું પાણી બળીને બરાબર ધીપર આવેને ઉતારી ખીચડી અથવા રેટલી સાથે ખાવું. પીસેલા સામાનને આખી જોવા અને તેમાં આપણા ટ્રેસ્ટ મુજબનો ખગ્રાસ થયો નહી હોય તો બીજી જરા આમલીને બારીક પીસીને માહે મેળવીને પછી વેંગણાંમાં ભરવું એ વેંગણાં ઠંડાં થયા પછી પાછાં ગરમ કરીને ખાવાને સારાં લાગતાં નથી માટે ખાવાના વખતસર બરાબર તૈયાર થાય તેમ પકાવવાં. તેજ વધારે પસંદ નહી હોય તો તે જરા એકાદ લઈ તેને ભાગનું ધી વધારે સેવું.

રવો.

સોજી ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૫, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીલનો પહેલાં નબરનો સોજો ઝીણો રવો રતલ ૧, સોજી મીઠાઈનું ધી શેર ૧૦૦, ચીતાઈ ચવચવના મુગખાના અથવા કીસ્ટેલાઈનું કુટા ઝીણા કટકા રતલ ૦૦૦, સોજી બદામની બીજ શેર ૦૦૦, કરંટ દરાખ શેર ૦૧, એળચાના ઘણા તોળો ૧૦, જયફળ તોળો ૦૦૦, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨, ઘણો સોજો ગોલાખ પાથેર ૦૦.

બદામને છોલી બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘાઘ નુછીને ફેરડી કરી. કરંટને પણ સોજી કરીને એમજ ધોવી. એળચી જયફળને

હું'દુ'. પછી રવો બનાવીને કાઢ્યા પછી એ તળેલી
 બદામ દરાખ ઉપર ભભરાવવી હોય તો ધીને સોજ કલપવાળા
 પાટીયામાં બરાબર કકડાવી માહેથી બરાબર ખું'માડો નીકળે ત્યારે
 પાથેર બદામની સ્લાઈસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું
 અને સેજ શીકો બદામી રંગ થાય કે છુત્તજ તપેલીને ઉતારી પાડી
 બદામને જલદી ચમચે કાઢી લેવી. કારણ કકડતાં ધીમાં વધુ વાર
 રહેતાં રતાસ પકડે છે. પછી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી ધી ગરમ
 થાયને બધી દરાખ નાખી પોચી જેવી તળી ઉતારીને કાઢી લેવી.
 ત્યાર બાદ સોજ તપેલીમાં એક શેર દુધને કકડાવવું અને બાકીનાંમાં
 ખાંડ પીગળાવી ખીજ સોજ તપેલીમાં ગાળીને તેને બે કકરા પાડી
 એ બેઠ દુધને ગરમ રાખવા ધંગારે રાખવું. પછી ધીની તપેલીને
 પાછી ચુલે મુકી તે કકડેને માહે રવો નાખી બોરડુ ઉપર લાગીને
 સેજખી રતાસ પકડે નહીં માટે ધીમાં આંચે ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું
 અને શીકા બદામી રંગનો થાય અને ધીમાં પરપોટા આવે ત્યારે
 પેલું ગરમ કીચેલું એક શેર માલું દુધ એક માણસે રવામાં રેડવું
 અને જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ખીજ માણસે છુટયા કરવું અને
 દુધ સોસઈ રવો ખીલીને ઘટ થાય ત્યારે પેલાં ગરમ મીઠાં દુધમાંથી
 અડધા શેરને આસરે ઉપર મુજબ રવામાં મેળવવું અને ઘટ થાયને
 પાછું એટલુંજ રેડી એ રીતે અડધું દુધ રેડ્યા પછી માહે બધી
 બદામની કાચી સ્લાઈસ નાખી થોડે વારે મુરખ્યાના કટકા તથા
 અડધી દરાખ નાખી બધું દુધ મુરું થાય ત્યાં સુધી એમજ રેડ્યા
 કરવું. પણ બળવું ધીમુંજ રાખવું અને રવો ઘટ થાયને ઉતારવો,
 પછી તે કઠણ થશે. ઢીળો રાખીને ઉતાર્યા પછી તે ઘટ થાય છે માટે
 તેવો નરમ પસંદ હોય તો તેમ ઉતારવો. પણ કઠણ રવોજ સારો
 લાગે છે. ઉતારતી વેળા અસેન્સ, ગોલાખ, એળચી તથા જયફળ
 બેળવું વૈનીલાથી રવાનો ટેસ્ટ સારો થાય છે પણ તેથી રવો તદ્દનજ
 સફેદ દુધ જેવો રહેતો નથી. રવાને કાઢ્યા પછી તળેલી બદામ તથા
 બાકી રાખેલી કરંટ ઉપરથી ભભરાવવી. તળેલી સ્લાઈસનાં કરતાં
 પછી ઉપર પણ કાચીજ સ્લાઈસ નાખેલી વધારે સારી લાગે છે.
 પુડીંગ માટે એ રવો બનાવવો હોય તો તેને ઢીળોજ રાખવો અને
 તેમાં બધી કાચી બદામની સ્લાઈસ લેવી. રવામાં છ સાત શેર દુધ
 નાખ્યાથી વધારે સારો રવો થશે, તેમજ વળી ત્રણ શેર દુધનો રવો

પણ થઈ શકશે. મીઠાસ પસંદ નહી હોય તો ખાંડ ઝાઝી લેવી. રવાની અંદર કાચી ભેળવાની બદામની સ્લાઇસ એકદમ ઘણીજ ખારીક કાગજ જેવી કાપેલી વધારે સારી લાગે છે.

રવો ૨ જે.

સોજીયું ચોખ્ખું તાજું દુધ શેર ૫, સોજી ખાંડ શેર ૨, મીલનો પહેલાં નંબરનો સફેદ ખારીક રવો રતલ ૧, ફીસ્ટેલાઇનડ કુટના અથવા ચીનાઇ ચમચવના મુરખખાના ઝીણા કટકા રતલ ૦૧૧, સોજીયું મીઠાઇનું ધી તથા નવી બદામની ખીજ દરેક શેર ૦૧, કરંદદરાખ શેર ૦૧, ઘણીજ સોજી ગોલાખ વાઇનસ્લાસ ૨, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૩, એળચીના દાણા તોળો ૧, બચકળ તોળો ૦૧.

ઉપર પહેલા રવામાં લખ્યા મુજબ બદામની સ્લાઇસ કાપી એને તથા દરાખને ઘાઇ કોરડી કરીને ઉપર મુજબજ ધી કકડાવીને એ બેઉને જીડું જીડું તળા કાઢી ધીને ઠંડું કરવું. એળચી બચકળને છુંદવું. પછી અડધાં દુધનો દુધપાક જેવો નહી તેમજ માવો પણ નહી તેવો એ બેઉની વચમાંનો ઘણો ઘાડો દુધપાક કરવો અને ખાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં રવો નાખી તેમાં એ દુધ જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળીને જરા પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પછી એમાં પેલું ઠંડું ચમચું બધું ધી નાખી ચુલે ધગધગતે ધંગારે મુકી ચમચથી ધુંટયા કરી જરાખી ગાંગડો થવા દેવો નહી. વીસેક મીનીટ એમ રાખ્યા પછી ઢાંકણ ઢાંકી ધંગાર ઝાઝા કરવા અને થોડે થોડે વારે ઉંઘાડીને તપેલીમાં ચમચનો ડાંડો ફેરવવો અને સીજીને ઉપરથી પેલો પતળો માવો રેડી ચમચથી મેળવીને પાછું ઢાંકી પહેલા રવામાં લખ્યા મુજબ આપણી મરજી પ્રમાણે ઢીળો યા ઘટ રવો કરી તેમાંજ લખ્યા મુજબ ખાકીનો સામાન ભેળવો. મીઠો રવો પસંદ નહી હોય તો ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ ઝાઝી લેવી.

રવો ૩ જે.

સોજી ખાંડ શેર ૨, સોજીયું મીઠાઇનું ધી શેર ૧૧, મીલનો ખીજ નંબરનો ઘઉંનો જદો રવો રતલ ૧, નવી બદામની ખીજ

શેર ૦૧, છુંદલી એળચી તોળો ૦૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, ભિળ વગરનું સોજી તાજીું કુધ શેર ૦૧, ધણી સોજો ગોલાખ પાઈટ ૦૧.

અદામને છોલી સ્લાઈસ કાપી ધાઈને કોરડી કરવી. કલ્લધવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ સ્લાઈસને ફરવી અદામી રંગની તળીને અંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈ રવો નાખી તેને અદામી રંગનો તળીને માહે કુધને બરાબર મિળવી ખાંડ નાખી ચમચથી બધું બરાબર એકરસ કરી માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી ગયા પછી ઢાંચુ ઢાંકી તેને એક બોગડુ પરથી જરા અળચું રાખી સેજ ધંગારે રાખવું અને દસેક મીનીટ પછી તપેલીમાં ચમચનો ડાંડો ફેરવી અંદર બધા ગોલાખને ફેરો રેડી પાછું ઢાંચુ ઢાંકી પાંચ સાત મીનીટ પછી ઉંઘાડીને બેતું અને ખાંડનું પાણી બળી રવો ઘટ થયેલા લાગે તે પુર્ત ઉતારવું. પછી તેમ થયેલું નહી હોય તે એ પ્રમાણે થાયને ઉતરી જયફળ એળચી બળીને કાઢ્યા પછી ઉપર તળેલી સ્લાઈસ ભભરાવવી.

રવો ૪ થો.

મીલનો બીજાં નંબરનો સોજો જદો રવો રતલ ૧, સોજ સફેદ શાકડીયા ખાંડ શેર ૨, સોજી મીઠાઈનું ઘી તથા નવી અદામની બીજ દરેક શેર ૦૧, બારીક છુંદલી એળચી તોળો ૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧૧, ભિળ વગરનું સોજી તાજીું કુધ શેર ૪, ધણી સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૬ એ ભરેલા અડધો પાથેર, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨. કુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તૈયાર કરવું. આ એ ચોપડીમાં અદામ, પસ્તાં તથા ચારોળો છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે અદામને છોલી અડધીને આખીજ રાખવી અને અડધીની ધણી બારીક સ્લાઈસ કાપી એ બેઠને જુદી ઘોષ મુછીને કોરડી કરવી. એક સાફ બોયાંને એક તપેલીની ઉપર મુકવું. પછી એક કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં ઘીને ચુલે મુકી તે કકડીને અંદરથી ધણી ધુંમાડો નીળે ત્યારે અંદર આખી અદામ નાખી અંધરાંની મોટી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી અદામી રંગની થાય કે પુર્ત ઉતારી પાટીને ઘી મુધાંજ બોયાંમાં નાખી દહ ઠંડી થાયને સોજ ખલમાં છુંદરી, પછી ઘીને પાછું ચુલે મુકી કકડોને માહે સ્લાઈસ નાખી શીકી અદામી થાયને એમજ પુર્ત બોયાંમાં નાખી અને અંદરથી નીળેલાં બધાં ઘીને પાછું પાટીયામાં રેડી ચુલે મુકી ખુબ તરેહ કકડીને ધુંમાડો

નીકળે ત્યારે ઉતારી પાડીને માહે રવો નાંખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગનો થાય ત્યારે એક માણસે તેમાં થોડું થોડું દુધ રેડતાં જવું અને સોજામી ગાંગડા થાય નહીં તેમ સંભાળથી બીજાં માણસે ઘુંટયા કરી એ રીતે બધું દુધ મેળવ્યા. પછી તપેલીને ચુલે ધીમે બળતે મેલીને હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને ઘટ થવા આવેને ઇગારે રાખીને ઘુંટયા કરી ફાણ થવા આવે ત્યારે ગોલાખ રેડી છુંદેલી બદામને બરાબર ભેળીને ઉતારવું. પછી વેંનીલા ભેળીને રવો કાઢી ઉપર એળચી જાયફળ તથા તળેલી બદામની સ્લાઇસ લભરાવવી. મીઠો રવો પસંદ નહીં હોય તો ખાંડ ગમે તેટલી એાછી નાખવી. ગમે તો ક્રીસ્ટેલાઇઝડ કુટના ઝીણા કટકા પોણા રતલ પણ માહે ભેળવા.

રવો પ મો.

સોજી ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૭, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીઠાનો પહેલાં નંબર ઘડનો ઝીણો રવો રતલ ૧, સોજી મીઠાખનું ધી શેર ૦૧૧, નવી બદામની બીજ રતલ ૦૧, એળચી તોળો ૧૧, જાયફળ તોળો ૦૧૧, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૬ એટલે ભરેલો અડધો પાથેર, વેંનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨ એટલે નાની સીસી ૧.

એળચી જાયફળને છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામને છોલીને કાગજ જેવી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઘને ફેરડી કરવી. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કપડાંથી ગાળવું. પછી સોજા મોટા પાટીયામાં ધી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘણું કપડારવું નહીં પણ બધું ધી બરાબર તવાયને અંદર રવો નાખી કલક ભરેલી સોજી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી રવો હેઠે લાગવા દેવો નહીં અને બદામી રંગનો થાયને અંદર દોઢ શેર ઠંડું પાણી રેડી બરાબર મેળવાને ગાંગડા થવા દેવા નહીં ને હેઠે લાગે નહીં માટે ઘુંટયા કરી બધું પાણી સુકાયને એક માણસે તેમાં થોડું થોડું કરી બધું દુધ નામતાં જવું અને માહે ગાંગડા વળે નહીં માટે બીજાં માણસે ઘુંટયાજ કરવું અને રવા જરા દીળો જેવો થાયને ઉતારી બાકીનો બધો સામાન ભેળીને કાઢવો. કોઠને મીઠો રવો પસંદ નહીં હોય તો પોતાના ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ એાછી લેવી.

રવો ઇડાંનો.

ઘઉંનો ખારીક રવો રતલ ૧, નવી બદામની બીજ તથા નવી કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૧૧, વેનીલા અર્સેન્સ નાના ચમચા ૨, તદન તાજાં ઇડાં ૮, સોણું ધી તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

બદામને છેલ્લી આડા ત્રણ કટકા અથવા સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને સાફ કરી બેઉને ઘોઘ ગુદીને કોરડું કરવું. પછી મોટી કટાઇમાં ધી કકડવા મુકી માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામ નાખી આંધરાંતી ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકા બદામી રંગની થાયને થોભ્યા વગર જલદીથી કાઢી લઇને દરાખ નાખવી અને તે કુળેને ઉતારી પાડી ચમચથી એને પણ કાઢીને બદામમાં નાખવી. પછી રવાને કલક ભરેલા ખુનચામાં આળી તેમાં અડધો શેર ધીને બરાબર ભેળવી પોચો નહી પણ વણાય તેટલો કઠણ રવો ઇડાં પાણીથી બાંધીને સારીકાની શુંદવો. ત્યાર બાદ એના સફાઇદાર છ ગોળા કરી જુદી જુદી અકેક રોટલી પોણી ઇંચ જેટલી બઢી વણતાં જવું અને સાફ લોઢીને ઇંગારે મેલી તેની ઉપર જરા જરા ધી નાખી હેઠેનું પડ જરા જુલયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાયા વડે ફેરવી નાખી બીજી પડ એમજ તળાયને અવારનવાર રોટલીને ફેરવ્યા કરી મજબૂતી નરમ બદામી રંગની થાયને કાઢી લેવી. કકરી પોપડી થાય તેમ બુજવી નહી. તે પછી ગરમ હોય તેટલાંજ તેને બેઉ હથેલીવડે ભાંજી ભુકો કરીને બધો રવો છુટો કરવો. જરાબી ગાંગડો રાખવો નહી એ રીતે બધી રોટલીનો ભુકો થાય પછી તેને તોળતી અને તેનાંજ વજન જેટલી સોજા ખાંડનો તદન કલક ભરેલી તપેલીમાં મજબૂતો ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારવો અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી શીરો તદનજ ઇંડો થાયને તેમાં બરાબર ભેળી બદામ તળેલાં ધીમાંથી ૦૧ રતલ એમાં નાખી રોટલીનો ભુકો છેલ્લે ભેળવીને ધીમે બળતે મેલી જરાબી હાથ રાખ્યા વગર છુંટવા કરવું અને જરા કઠણ થાયને ઉતારી બાકીનો બધો સામાન ભેળવો. એ રવો ઘેરા ક્રીમ રંગનો મજબૂતો થાય છે

રવો પાંઉનો.

સોણું ભેળ વગરનું તાણું દુધ શેર ૩, સોણું માખણ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦૧૧, તદન સફેદ પાંઉનો ગર રતલ ૦૧, ચીનાઇ

ચલચલના મુરખખાના અથવા ક્રીસ્ટેલાઇઝડ કુટના ઝીણા કટક તથા નવી અદામની ખીજ દરેક રતલ ૦, સોજીં ધી તથા કરંટદરાખ દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૦૧૧, જયફળ ૧, ઘણું સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૪, વેનીલા ઍસ-સ નાનો ચમચો ૧૧.

એળચી જયફળને છુંદવું. અદામને છોલી ઘણીજ ખારીક કાગળ જેવી સ્લાઇસ કાપીને ઘોવી. કરંટને ઘોઘ નુછી કઢાઈમાં ધી કકડાવીને તેમાં નરમ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી સોજ કલક ભરેલા પાટીયામાં ગાળીને તેમાં બે ત્રણ કલાક પાંઉના ગરને ભીનવી રાખ્યા પછી પાંઉનો જરાખી કટકો રહે નહી તેમ બરાબર ભાંજીને દુધમાં સારીકાની મેળવીને માહે માખણ તથા અદામની સ્લાઇસ નાખી ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર છુંટ્યા કરવું અને ઘટ થવા આવે ત્યારે દરાખ નાખી ઘણું ઘટ થાયને ઉતારવું, પણ કઠણ કરવું નહી. કારણ કંડું થયાથી ઘણું કઠણ થાય છે. ઉતાર્યા પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળવો. ગમે તો ખાંડ નવટાંક વધારે લેવી. એ રવો મળહનો લાગે છે.

રવો ભુંજીને છુંદેલા ચોખાનો.

જરા સાલ ચોખાને કપડાંથી નુછી કુંડો કાઢીને પછી ઠીકરાં ઉપર શીકા કીમ રંગના કકરાં ભુંજી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળા ઝીણા રવા જેવા કરીને તે એક રતલ લેવા અને આમે ચોપડીમાં રવો પહેલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ ખીજો બધો સામાન તથા સાત શર દુધ લઈને તેમાં લખેલી રીતેજ એનો રવો બનાવવો, પણ એ ચોખાના રવાને તેમાં લખ્યા ઝુજળ ધીમાં તળવો નહી. અમથો એમજ રાંધવો.

રવો સરતો.

સફેદ શાકરીયા ખાંડ શર ૨૦, મીલનો ખીજાં નંબરનો ઘઉંનો જાદો રવો તથા સોજીં ધી દરેક શર ૧, કરંટદરાખ શર ૦૧, અદામની ખીજ નવટાંક, એળચીના દાણા તોળો ૧, જયફળ તોળો ૦૧, સોજીં તાજી દુધ શર ૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૬.

અદામને છોલીને ઘણીજ ખારીક કાગળ જેવી સ્લાઇસ કાપી ઘોઘ નુછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ઘોઘને કોરડી કરવી. પછી સોજી કલક ભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં કરંટને તળીને

કાઠી લઈ રવો નાખી ધીમી આંચે બદામી રંગનો તળી તેમાં થોડું થોડું પાણી નાંખીને છુટ્ટા કરી ગાંગડા થવા દેવા નહીં અને ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને હાંણુ હાંણી બળવું વધારી તેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફરવવી. પછી અંદરનું બધું પાણી સુકાય અને રવો પુણીને કઠણુ થાયને દુધ ભેળવું, પછી તે સુકાયને ખાંડ મેળવી તે બરાબર પીગળી જાય અને રવો બરાબર ઘટ થાયને ઉપથી મોઝાખ નાખી એ મીનીટ પછી ઉતારવું. તે પછી બદામની સ્લાઈસ તથા દરાખ એક થોડું જુડું રાખીને બાકીનું એ બધું તથા મેળવેલી જલ્દળ રવામાં ભેળીને પછી રવાને કાઠી ઉપરથી પેલી જુદી રાખેલી બદામ દરાખ ભરાવવી. એ રવો ખીસીને વધારે થાય છે. અને સારો લાગે છે. જરા મોલો રવો પસંદ હોય તો ખાંડ જરા ઓછી નાખવી.

રવો સુકાં પાંઉનાં કીમ એટલે કમખસનો.

થોડા પાંઉની કાતરીઆને ઠંડી ભટ્ટીમાં અથવા પત્રાંની રકમીનાં ધીમે ઠંગારે કરી પણ સફેદ લુગ્ગ બારીક છુટ્ટી તાંની ચાળણુથી ચાળીને એ પાંઉનું કમખસ જેને સાધારણ રીતે આપણું લોક કીમ કહે છે તેને ઝીણુ રવા જેવું એક રતલ લવું. પછી બાકીનો બીજો બધો સામાન આંચે વીવીધ વાંનીમાં રવો પહેલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તેટલોજ લઈ તેમાં લખેલી રીતે પણ રવાને બદલે એ કીમનો રવો બનાવવો પણ એને રવાની કાતી ધીમાં તળવું નહીં, કાચાંનોજ બનાવવો.

રસ્ક.

જાજે નહીં તેમ સેકીને સુકા કીધેલા મીલનાં પહેલાં નંબરના ઘઉંના એ રતલ આઠાને એક માટાં કોડીનાં બેલમાં નાખી તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એ ચમચી અને રસ્ક મીઠાં બનાવવાં હોય તો અડધો ચેર છુંદેલી ખાંડ ભેળવી. પછી ગરમ કીધેલા એક પાશર દુધમાં ૦૧ રતલ સોજી મીખણુ પીગળાવી તે ભેળીને પછી તાજાં છ ઇંડાંની દાળને ખાવાત કાંટાથી ખુબ દોહડી પતળી કરીને તેમાં પદરખાંનાંનું તાજું ખમીર ભરેલું અડધો પાશર મેળવીને તે આઠામાં રેડીને પછી એ મેળવણી એક તદન કલ્લ ભરેલા ખુનઆમાં

કાઠી આટાને મસળીને બાંધીને તેની ઉપર ઘોણું કપડું ઢાંચી ખમીર ચઢવા માટે ઉંદમાં રાખવું અને ખમીર ચઢે પછી ઉલકે હાથે જરા ચુંદીને લુગ્ગવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી આટાની આગે મેળવણીને મોઠા સંતા જેટલી ખુનઆમાં છુટી છુટી મુકવી અને ગરમ ભટ્ટીમાં લુંગ્ગવા મેલી બનાવર લુંગ્ગવને રસ્કને સરખા બે ભાગમાં કાપી વચ્ચમાંનો કાપેલો ભાગ લુગ્ગવા માટે પાંડાં ડાંડી ભટ્ટીમાં મુકવાં. બીજી રીતે રમ્ક બનાવવા હોય તો એક પાશિર દુધને ગરમ કરીને તેમાં ઉપર લખ્યા જેટલું ખમીર ભેળવું અને ઉપર મુજબના સેકેલા એક રતલ આટામાં વાટેલું નીમક બે ચમટી ભરી તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ નવટાંક મેળા એક બોલમાં બધું ભરીને તેની વચમાં ખાડો કરી તેમાં ખમીર ભેળેલું દુધ રેડી બે રતલ માખણ મેળવીને ચુલા આગલ ઢાંકી મુકવું અને માહે પરપોટા આવે ત્યારે હાથને વળગે નહીં ત્યાં સુધી ઉલકે હાથે મસળીને પાછું ઢાંકી મુકવું. પછી આટાની સપાટીની ઉપર ફાટ પડે ત્યારે એ મેળવણીના છ ઇંચ લાંબાં અને બે ઇંચ વ્યાસનાં રોળ બનાવી માખણ લગાડેલાં પત્રામાં જરા છુટાં મુકી થોડો વખત ચુલા આગલ રાખ્યા પછી ઉપર મુજબ લુગ્ગવને તૈયાર કરવ. એ રસ્ક ખારાં કરવાં હોય તો ખાંડ નાખવી નહીં પણ એક રતલ આટામાં વાટેલું નીમક પોણા તોળાને હિસાબે લેવું.

રસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખારો.

ચાવલ સાથે ખાવા માટે ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખારો રસ બનાવવો હોય તો આગે વીવીધ વાંતીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ જેટલો વધારે જોઈતો હોય તે મુજબ તેમાં કાંદા, આડું, લસણ, ઘી તથા પાણી વધારે નાખવું પણ મરઘી ગોસ્ત તો તેટલુંજ લેવું અને જીરું નાખ્યા વગર ગોસ્ત ના મરઘી ખારું પકાવવું.

રસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો મસાલાનો સંડોવેલો.

સોજી નરતું કુમળું ફાંમે ગોસ્ત રતલ ૧, સોજા પટેટા શર ૧, ઘી તથા કાદા દરેક શર બે, નીમક તોળો ૧૧, આડું તોળો ૧૦, લસણ વાલ ૫, ધાણાજીરાનો મસાલો; દળેલી ઉળદ તથા ચોખાનો

આટો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, કોથમીર કુડી ૨.

પટેટાને છોલી જાદી કાતરીઓ કાપીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાથે પાદડાં લઈએને તથા મરચાંને ઘોઈ બેઉને લાકડાંની ખલમાં છુંદવું અથવા પીસવું. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા ફાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને લુકા જેવા કાપી કલક ભરેલી તપેલીમાં થીમાં શીકા લાલ તળા માહે આદુ લસણ વધારી તેનો સોહડમ નીકળે પછી માહે આટો તથા બધા મસાલો નાખી તેને તળાને પછી માહે ગોસ્ત; નીમક તથા એક ભાગ જેટલી પટેટાની કાતરીઓ નાખી બે ભાગ કાતરીઓને પાણીમાંજ રહેવા દેવી અને બે શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું, પછુ કદાચ ગોસ્ત નરમ થવા આગમ્ય તપેલીમાંનું પાણી સુકાય તો ઢાંકણપર ખીજી પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને અંદર રેડ્યા કરવું અને ગોસ્ત નરમ થવા આવે ત્યારે અંદર નાખેલા પટેટાને કરછીથી સારીકાની ઘુંટી નાખીને પછી પેલી બે ભાગ જેટલી પટેટાની કાતરીઓને ગોસ્તમાં ભેળા રસ મળાહોનો ઘાડો થઈ ગોસ્ત તથા પટેટા બરાબર ચરેને ઢાંકણ કાઢી નાખી થોડીવાર ધંગારે રાખવું અને ધી છુંદું પડેને ઉતારી લીંબુનો રસ નીચવીને આવલ સાથે એ રસ આપો. કેરીના દાહડા હોય તો બે ત્રણ કાચી કોયળ કેરીને છોલી તેનાં બધે ફાડ્યાં કાપી પેલી બે ભાગ પટેટાની કાતરીઓને નાખ્યા પછી બધું નરમ થાય ત્યારે એ કેરી નાખવી. ઉપલીજ રીતે એક હાફહાઉલના કટકાનો પછુ રસ બનાવવો.

રસ માછલીનો, ગોસ્તનો અથવા મરચીનો.

તાજાં છમણાં યા રામસની કટકી અથવા બોઈ એ ત્રણમાંનું જ એક હોય તે રતલ ૧૦૦, કાંદા શેર ૧૦૦, ધી શેર ૧૦૦, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૫, લીલાં મરચાં તોળા ૧૦૦, લસણ તોળા ૧, સોજી મોટું નાળાયેર ૧, દળેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર કુડી ૪, નીમક તથા ચોખાનો આટો ૫૫ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ઘાવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ માછલીને સમારી કટકીઓ કાપી બરાબર

નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ આટો લગાડીને સોજી ધોવી. તે આગમચ આમલીને એક પાથર પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં એ કકાક બીનવી રાખ્યા પછી બોળીને બધું ડોહડું કાઢી લઈ છુંછા ફેકી દેવો. નાળીયેરને ખમણી તેના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંના બે ભાગમાં ગરમ પાણી પોણો શેર લઈ તેમાંથી થોડું થોડું નાખી પીસીને બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. લસણને છોશી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાં સાથે બાકીના એક ભાગ નાળીયેરને એકદમ ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવીને તેમાં નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી કકરો બદામી રંગનો તળા ઉતારીને આંધરાંની ચમચથી ધીમાંથી બધો કાઢી લેવો અને કંડો થાયને હલકે હાથે પાતા ઉપર ઘણાજ બારીક પીસવો. પછી ધીવાળા તપેલીને પાછી ચુલે સુકા તેમાં બધો પીંચેલો સામાન તથા હળદ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી તેનો સોહડમ નીકળે પછી માહે પીંચેલો કાંદો તથા સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી નાળીયેરનું દુધ રેડી અંદર માછલી નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે રાખવું અને માછલી ચરવા આવેને આમલીનું ડોહડું રેડી એક જોશ આવેને ઢાંકણ કાઢી નાખી ઇંગારે રાખી ધી છુટું પડેને ઉતારવું. ગ્રેવી વગરની બારી પકાવેલી મરચી અથવા ગોસ્તનો રસ પણ ઉપર મુજબનો સામાન લઈને એજ રીતે પણ માછલીને બદલે એ ગોસ્ત યા મરચી નાખીને પકાવવો.

રાઈ ચઢાવેલી.

અમાર માટે રાઈ ચઢાવવી હોય તો ખપ મુજબ સોજી ભેળ વગરની રાઈ લેવી અને તેને કોડીનાં મોટાં ઉંડાં વાસણમાં નાખી તેમાં સોજો સરકો થોડો ભેળીને જરા ઘટ કરી તેની એન લાગાથી આંખોમાં પાણી આવે ત્યાં સુધી તેને લાકડાંના મોટા ચમચાવડે ખુબ તરેહ ઘુંટવી. ભોજન સાથે અમથી ખાવા માટે વેલાની રાઈને ઉપર મુજબ પણ સેજ પતળી જેવી ચઢાવીને તેમાં ટેસ્ટ માટે સેજ નીમક ભેળવું, તેમજ સેન્ડવીચીજ માટે પણ એજ રીતે પણ નીમક વગર ચઢાવવી.

રાધતું.

બીયાં વગરની પણ જરા મોટી એક કાકડી લવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરધી કાકડીનું છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાકડીને કીધા પછી ડીઅકું કાપીને કાઢી નાખ્યા બાદ છાલીને દેનાં ઘણાંજ પતળાં વેફર કાપવાં અથવા એ વેફરનો વરક કાપવો યા છાલીયા પછી આપ્પી કાકડીને ખમણુવી. પછી સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો દળેલી વેલાતી રાધને ઉપર રાધ ચઢાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ સેજ ઢીળા જેવી ચઢાવીને તેમાં પાણી વગરનું કઠણ દહીં એક પાથર મેળવી ટેસ્ટ મુજબ નીમક ભળીને પછી એમાં ખમણેલી કાકડી, વેફર અથવા વરક ભેળવો. કેળાંનું રાધતું કરવું હોય તો વસઈનાં મોટાં પાકાં ત્રણ ચાર કેળાંને છાલીને તેની ઘણીજ પતળા ગોળ કાતરીઓ કાપી ઉપર મુજબનો બીજો બધો સામાન લઈ કાકડીને બદલે એ કેળાંનું ઉપલીજ રીતે રાધતું કરવું. સોજ આરક, ખજૂર, સુકી મોટી કાળી દરાખ, કીસમીસ દરાખ અથવા નાળાયેરનું રાધતું કરવું હોય તો આરક, ખજૂર અથવા કાળા દરાખ જે હોય તેને ઘોષને ઠરીયા કાઢી કોરકું કરવું. અને તેના કીણા કટકા કાપવા, પણ કીસમીસને ઘોષ કોરદી કરીને આપ્પીજ રાખવી અને નાળાયેર હોય તો તેને બારીક ખમણવું. પછી ઉપર લખ્યા મુજબ યા ચઢાવી તેમાં દહીં ભળીને પછી એ ચાર ચેવામાંનું જે એક હોય તે અથવા ખમણેલું નાળાયેર હોય તો તે માહે ઘટે તેટલું મેળવવું. રાધતું પીળા રંગનું બનાવવું હોય તો રાધતાંની મેળવણીમાં બે ત્રણ ચમચી જેટલી દળેલી હળદ ભેળવી. રાધતું ખાવાની થોડો વખત અગાઉ બનાવી કોડીનાં વાસણ ભરીને ઢાંકી રાખવું.

રાજબેરી કીમ આઈસ.

સોજ રાજબેરી જામ રતલ ૦, મીલકેડ કનડૉનસ મીલક ટેબલસ્પુન ૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખો આટો તોજો ૧, આએ ચોપડીમાં રંગ આઈસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગ ખપ મુજબ. ઘણાંજ બારીક આંધરાંની તદનજ કલઈ ભરેલી ચાળણીથી અથવા રંગ વગરની સોજ નવી તારની ચાળણીથી જામને છાંડી લઈ બીયાંને ફેંકી દેવાં. મીલકને બે પાથર એટલે એક પાઈટ ઇંડાં પાણીમાં મેળવી આટાને ચાળાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી

તેમાં પાણીમાં ભેળેલું મીઠક જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળા મુલે મેલી પાંચ મીનીટ છુંદીને ઉતારવું. પછી જરા ઠંડું થાયને તેમાં છાંડેલી જમ તથા મેળવણી શીકા ગોલાખી રંગની થાય તેટલો રંગ ભેળવો. પછી તદન ઠંડું થાય ત્યારે આપ્તે વીવીધ વાંતીમાં આઈસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા મુકવું અને કીનારી ઉપર બંધાતી પોપડીને અવારનવાર કાઢીને માહે મેળવ્યા કરી મજાહનું કંઠણ જમાવવું.

રાજબેરી ટ્રોપ્સ.

થોડી પાકી રાજબેરી લેવી અને તેને ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગુછી બરાબર સાફ કરીને ડીચકાં કાઢવાં. પછી બધીને કોડીનાં બોલમાં નાખી ખુબ તરેહ ભચડીને સોજા ફેલેનલના કટકમાં થોડું થોડું નાખી દાખીને બધો રસ ગાળી કાઢવો અને તે રસને તોળા આડધો રતલ થાય તો તેને તદનજ કલછ ભરેલી તપેલીમાં યા સેજ પણ પોપડી નીકળેલાં નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં રેડી માહે ઘણી સોજા ખાંડ બા રતલ ભેળા ઇંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને અવારનવાર માહે લાકડાંનો યા રૂપાનો ચમચો ફેરવવો. પછી બંધાય તેવું ટાઇટ થાયને ઉતારી કોરડી રકાખીઓમાં છુટા છુટા ટ્રોપ્સ મુકીને તડકે સુકવવા.

રાજબેરી બ્રેડી.

સોજા તાજા ચાર રતલ રાજબેરીને ઉપર રાજબેરી ટ્રોપ્સમાં લખ્યા મુજબ સાફ કરી મોટાં કોડીનાં ચપટ ઢાંકણવાળાં વાસણુ યા બરણીમાં ત્રણ બાટલી બ્રેડીમાં એક મહીનો ભીનવી રાખવી. તે પછી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડનો ઘણો ઘાડો શીરો બનાવી ટેસ્ટ મુજબ રાજબેરી સાથના બ્રેડીમાં એ ભેળા ટેસ્ટ માટે ગમે તો તજ તથા લવંગનું અસેન્સ સેજ નાખીને પછી ગાળીને બ્રેડી બાટલીઓમાં ભરવો.

રાજબેરી વોનીગર.

સોજા તાજા રાજબેરી રતલ રાખ, કૉસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો પાઈટ ૧, બારીક દળેલી યા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી માળેલી ખાંડ ખપ મુજબ,

રાજઝેરીને સાફ કરી ભચડીને ડોડીની ચપટ ઢાંકણની ખરણીમાં નાખી તેની ઉપર સરકો નાખી ચપટ ઢાંકણને ત્રણ દીવસ રાખવું, જે દરમ્યાન દરરોજ ઉલાવ્યા કરવું. તે પછી જલ્લી ઐગ ચા જાદી સોજી ફલેનલતા કટકામાં નાખી ભચડ્યા વગર એમજ હેઠે એક સોજી ડોડીનું વાસણ મેલીને તેમાં હલવે હલવે બધો રસ ગળવા દેવો અને એ રસને ભરી અડધો શેર એટલે એક પાઈટ રસમાં એક રતલને હીસામે પહેલાં નંખરની શાકરીયા ખાંડને એક તદનજ કલઘ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને તેમાં એ રસ ભેળી ધીમે બળતે દસ મીનીટ ચુલે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની અવચથી કાઢ્યા પછી ઉતારવું અને ડંડો થાયને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું. જ્યારે પીવો હોય ત્યારે આઠસનાં ડંડાં પાણી ચા સોદાવોટરમાં ટેસ્ટ મુજબ એ વીનીગર ભેળાને પીવો.

રાજઝેરી સ્પંજ.

જરમ કીધેલું સોજી કુધ પાથેર ૧૫, રાજઝેરી જલ્લી રતલ ૦૫, દેરીની કુષેની સોજી કઠણ કીમ ભરેલી પાથેર ૧૫, સ્વીનબોર્નનું અથવા બીજા કોઈ મેકનું સોજી આઠસીનગલાસ તોળા ૨, લીંથુનેા ગાળેલો રસ નાનો અમચો ૧.

એક તદન કલઘવાળી તપેલીમાં આઠસીનગલાસ નાખી તે બીનાય તેટલું રોજ પાણી રેડી ઇંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને પીગળેને ઉતારી તેમાં બધો સામાન ભેળી કઠણ અને સ્પંજ જેવું થાય ત્યાં સુધી સુલટે હાથે એકજ તરફથી કફ ચઢાવવો, તે પછી બીનવેલાં માલમાં ભરી બીજે દીને કાઢવું. ઘણી ડંડી હોય ત્યાંજ એ થશે.

રાખરી.

નવાં મુકાં સીંગોડાં; નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; સોજી માખણનું ધી; છુદીને કપડાંથી આળેલો મુંઠનો બારીક પાઉદર; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક ચીજ શેર ૦૫.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ઘોઘ કપડાંથી નુછીને કોરડું કરવું. પછી એ મેવો તથા ચાર જાતનાં મગજને ધીમાં જુકું જુકું તળીને પીતળની ખલમાં બારીક

છુંદી બધું એકઠું બેળીને કાચના બુચની બરણીમાં ભરી રાખવું. સીંગોડાંને બારીક છુંદી કપડાંથી ચાળીને જુદી બરણીમાં ભરી મુકવું. પછી દરરોજ સહવારના તળેલા મેવા તથા મગજમાંથી બધું મળીને ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો (દૈન્યસ્થુન,) સીંગોડાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા સુંકનો પાઉદર સપાટ ભરેલી એક ચમચી લધ એક કલધ ભરેલી સોજી નાની તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજી તાજી ચોખ્ખું દુધ એક પાશરને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ બેળીને ચુલે મુકવું અને બે કકર પડેને ઉતારીને નરને કાચે પીવું.

રાખરી ૨ જી.

નવી બદામની ખીજ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં શેર ૦૧, ચારોળી; ખસખસ; સુંક; કાકડી; કોહોળું; દોધી; ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક ચીજ શેર ૦, ઉજળાં મરી તથા પીપળી મુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૩, એળચી તથા જવંત્રી દરેક તોળા ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોલી થોડા તદન કોરડું કરીને પીતળની સોજી ખલમાં ઘસુંજ બારીક છુંદવું. સુંક, મરી તથા પીપળી મુળને છુંદીને તારની ચાળણથી ચાળવું. મગજને ચુંડીને બારીક છુંદવાં. એળચી તથા જવંત્રીને બારીક છુંદીને જુડું રાખવું, પછી એ બધા સામાનને સાથે બેળી કાચના બુચની બરણીમાં ભરી રાખી દરરોજ સહવારનાં ઉપસેલા ભરેલા નાના એ ચમચા એમાંથી લધ કલધ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજી બેળ વગરતું તાજી ભિંસતું દુધ દોઢ પાશર બરાબર મેળવી ચુલે બે ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ મીઠાસ બેળી એળચી તથા જવંત્રી જરા નાખીને એ રાખરી ઠંડીના દીવસમાં સહવારનાં પીવી.

રાખરી ૩ જી.

નવી બદામની ખીજ શેર ૦૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; ચારોળી; ખસખસ; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ એ દરેક ચીજ શેર ૦, સુંક ઘઉંનું દુધ તથા સોજી મેદા સુંક દરેક નવટાંક, પીપળી મુળના ગાંઠ તોળા ૩, ઉજળાં મરી તથા

સુરીજન દરેક તોળા ૨, બારીક છુંદલાં લવંગ તોળો ૧૧, એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૧.

એળચી જયફળને સાથે છુંદવું અને ઘઉંના દુધને બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને જીડું જીડું ભરી મુકવું. પછી મેવાને છોલી ઘોષ નુછીને તદ્દન કોરકું કરી એ તથા મગજને ઘણું બારીક છુંદવું અને ખસખસ, સુંઠ, મરી, સુરીજન તથા પીપળા મુળને બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને એ સઘળું તથા લવંગ બધું સાથે ભેળીને કાચના જુચની બરણીમાં ભરી મુકવું. પછી દરરોજ સહવારનાં રાખરી બનાવતી વેળા એ ભેળેલા ભુકામાંથી દાઢથી બે તોળા જેટલો લઘ તેને એટલાંજ સોજાં માખણનાં ધીમાં નાની કલઘ ભરેલી તપેલીમાં બદામી રંગનો તળી છુંદેલું ઘઉંનું દુધ ઉપસેલા ભરેલી એક ચમચીને દાઢ પાશેર ઠંડાં દુધ અથવા પાણીમાં બરાબર મેળવીને પછી તળેલા સામાનમાં મેળવી ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ નાખી સાતેક મીનીટ ચુલે ધીમી આંચે ઘુંટીને ઉતાર્યા પછી જરા એળચી જયફળ ભભરાવવું.

રીઝુંડ વેફર.

મોટાં તાજાં બે લીંચુ લેવાં અને તેની ઉપરની પીળી છલ ઘસાઇ જાય ત્યાં સુધી તેની ઉપર લોફશુગરના કટકાને ઘસીને પછી બારીક પાઉદર જેવી છુંદી ચાળીને તે એક રતલ લઘને તેની સાથે ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો પોણો રતલ ભેળવો. પછી તાજાં નવ ઇડાંની દાળજ ખાવાના કાટાયા ખુબ તરેહ દોઢવી સફેદીને કકણુ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળીને ખપતું ખપતું ખાંડ ભેળેલા આટામાં મેળવીને આટો બાંધીને તેને સફાઇથી એઆનીની કીનારી જેટલું ઘણુંજ પતળું વણવું અને તંપ્લરની ઘણી પતળા કીનારીવડે એ વેફર કાપવાં. ત્યાર બાદ ભુંજવાનાં પત્રાંને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં મુકીને ગરમ ભટ્ટીમાં મેળવાં અને આડંબાં ભુંજાય ત્યારે કાઢીને આંગળીની ઉપર ગોળ વીટાળીને ઉપરથી સેરવીને કાઢી લઘ એ રીત વીટાળેલાં વેફરને પાછાં ભુંજવા માટે ભટ્ટીમાં મુકી બરાબર થાયને કાઢવાં. ભુંજવા માટે બધી મળી દસથી પંદર મીનીટ જોઇજી.

રૂપી અંદર રતો.

સોજા બા રતલ તાપીચોકાને સોજા ઘોઘ કોડીનાં વાસણમાં દોઢ પાશર ઠંડાં પાણી, એક લીંબુનો ગાળેલો રસ તથા છાલ સાથે ચાર પાંચ કલાક બીનવી રાખ્યા પછી માહેથી છાલ કાઢી નાખવી અને તદન કલ્મ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી ઘંગારે સુકીને ઘુંટયા કરવું અને તદન કઠણ થાયને અડધા પોટ જેટલી રૂંડ કરંટ બેલીને અંદર ભેળીને ત્રણ ચાર મીનીટમાં ઉતારી મોટી રકાખીમાં રેડી તદન ઠંડું અને કઠણ થાયને આએ ચોપડીમાં વીણીડ કીમ છાપેલી છે તે બનાવીને ઝિતી ઉપર ઢગળો કરવો અથવા આએજ ચોપડીમાં બાફેલી સફેદી છાપેલી છે તે મુજબ એ તાજાં ઇડાંની સફેદી બનાવીને તે મુકવી.

રોજ ટ્રોપ્સ.

બારીક દળેલી ખાંડ રતલ ૧, ગોલાબતું ઍસેન્સ તથા રંગ આઈસક્રીમનો દરેક ટીપાં ૭, માખણ ખપ મુજબ.

ચોડી રકાખીને જરા માખણ લગાડીને તૈયાર રાખવી. પછી અડધા પાશર ઠંડાં પાણી સાથે કલ્મ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ ભેળવીને ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને ખાંડ પીગળેને રંગ તથા ઍસેન્સ ભેળવું. પછી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો ટાઇટ શીરો થાયને ઉતારીને રકાખીએમાં છુટા છુટા ટ્રોપ્સ મુકવા અને બંધાયને કાઢવા.

રોજ ઝંડી.

સોજા તાજાં ખુશખોવાળા ગોલાબનાં ફુલની પાદડીએને એક સાઈ બાટલીમાં પેહલે ભરીને પછી હલાવવી, તેથી બધી પાદડીએ હેઠે એકઠી થશે. પછી તેની અંદર ઝંડી ભરીને ચપટ ખુચ મારવો અને પંદર દીવસ પછી ઉપેડીને ઝંડીને ગાળવો.

રોટ. (મુસલમાન લોકની મીઠાઈ.)

સોજા બારીક રવો; સોજાં મીઠાઈનું ધી તથા સોજા સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, નવી બદામની ખીજ તથા ભાજેલાં નેવાં પસ્તાં દરેક નેવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા બપરૂળ દરેક તોળો બા, ચુંદેલી ખસખસ તોળો બા, તાજાં ઇડાં ૧૨.

અદામ પસ્તાને છોલી ખારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોષ બુછીને કોરડી કરતી, અનતાં સુધી કોડીનાં ઘણાં માટાં ફલ્લતદીશમાં અને તે નહીં હોય તો પછા તદનજ કલષ ભરેલા ખુનઆમાં ધી તથા ખાંડ નાખી હથેલીવડે ખુબ તરેહ મથીને પતણું સફેદ કરવું. પછી ઇડાને લાંછ ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરીને માહે મથીને તે બરાબર મેળવીને પછી જરા જરા કરી અધો રવો નાખતાં જઈ સારીકાની ભેળાને પછી મેવો તથા એળચી નયફળ મેળવી કલષ ભરેલા થાળા અથવા કથરોટ જેમાં દોહ ઇંચ જેટલું બડું રેડાય તેવું લષ તેને જરા ધી ચોપડીને તેમાં મેળવણી રેડી થાળાને જરા થોડાને ઉપરથી સરખું કરીને પછી ઉપર ખસખસ છાંટીને ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવું. એ મીઠાઈ મળહની લાગે છે. ખસખસ પસંદ નહીં હોય તો તે નાખવી નહીં. થોડું હોય તો ધુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ નાની થાળામાં ભરીને પણ ભુંજય છે.

રોટલી ખીમાની.

સોજી નકી ગોસ્ત અડધો રતલ લેવું અને તેને સાફ કરી ઘોષને ઘણોજ ખારીક મેસ જેવો ખીમો છુંદવો. પછી આમે વીવીધ વાંતીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં જે પેહલી રીતે બનાવવાનો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ તે કરતાં અધો અડધોજ સામાન લેવો અને ધી નવઠાંકજ નાખીને મળહનો તતરાવેલો ખીમો રાંધી માહે ખટાસ પુરતો વેલાતી સોસ તથા લાંબુનો રસ ભેળવો. પણ તેમાં લખ્યું છે તેમ એમાં ઉપરથી તળેલો કઢિા તથા અદામ દરાખ નાખવું નહીં. ત્યાર બાદ મીલના પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો એક રતલ લેવો અને તેને એક કલષ ભરેલા ખુનઆમાં આળા તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા સોજી કઠણ ધી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો બરાબર મેળવી ઇંડાં પાણીથી કઠણ ખાંધી ખુબતરેહ ઘુંદી તણાય ત્યારે ટુટે નહીં એટલો અધો ચીવટ કરીને તેનો ગોળો કરી બે ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી તેના સફાઇદાર બાર ગોળા કરવા અને તેને એવાજ આટામાં રોળાને તેમાંથી બે ગોળાને પાટીયાંની યા ઉલટા ખુનઆની ઉપર સાટો નાખીને તંની ઉપર

બેઉને જુદા જુદા ઘણાજ પતળા અને એકસરખા લંબચોરસ વણીને તેમાંના એકની ઉપર છરીવડે ધીતું પતળું પડ ચોપડીને પછી તેની ઉપર સાટે ભભરાવી પેલા વણેલા ખીજા કટકાને તેની ઉપર સફાઈથી સરખો મેલી સાટે છાંટીને અવારનવાર ફેરવ્યા કરી બધેથી એક સરખો પતળો લંબચોરસ વણવો. તે પછી પેલા તૈયાર કીધેલા ખીમાના સરખા છ ભાગ કરી એ વણેલા આટાના કટકાને છરીવડે આડો બે ભાગમાં કાપીને તેના એક સરખા સમચોરસ પતળા કટકા થાય તેમ ફેરવી ફેરવીને વણ્યા પછી એ એક કટકાની વચમાં ખીમાનો એક ભાગ મુકવો અને તેની ફરતી ચારે બેરકુપરની બધી જગ્યા એક તસુ જેટલી ખાલી રાખીને વચમાંની બધી રોટલીની ઉપર ખીમાને સફાઈથી હાથવડે એકસરખી જઠાઈમાં પાંચરવો અને પેલી એક ધંચ ખાલી રાખેલી જગ્યાની ઉપર બરાબર પાણી લગાડીને પછી પેલા વણેલા ખીજા કટકાને ખીમાવાળા કટકાની ચારે બેરકુની કીનારીની સાથે સરખો ચપટ વળગાવી લઈ અંદરથી ખીજો બાહર નીકળી પડે નહી તેમ સંભાળીને ફેરવી હલકે હાથે સમચોરસ રોટલી વણી એકવાર પાછી રોટલીને ફેરવીને જરા વણ્યા પછી રોટલીને સરખી સમચોરસ કરવા માટે ચારે તરફની ફરતી કીનારીને છરીવડે ઘણી સફાઈથી સેજ કાપીને કાઢી નાખી. ચાર બાદ સોજ લોઢીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેમાં એક ચમચો ભરીને ધી નાખી તે કકડે ત્યારે માહે વણેલી રોટલીને ચુંથાય નહી તેમ વચમાં સરખી મુકવી અને હેઠેનું પડ સેજ તળાય ત્યારે ભાગે નહી તેમ તવાથાવડે અળગી કરીને જરા ખસેડવી અને હેઠેનું પડ શીકા બદામી રંગનું થાયને મોટા તવાથાવડે ફેરવી નાખી માહે બીજું જરા ધી નાખીને શીકા બદામી રંગની પણ મજાઈની ચરેલી તળાયને કાઢી લેવી અને બેઉ પડ જો કકડાં થયલાં હોય તો તેની ઉપર સોજું ધી જરા ચોપડું, તેથી રોટલી મજાઈની નરમ થશે. તે પછી લોઢીને ચુલાપરથી ઉતારી પાડી એજ રીતે બીજી રોટલી વણીને તળવી. પણ જો બે માણસ હોય તો એક રોટલી વણવી અને બીજાંએ તળવી. તેમ કીધાથી વખત ભાગશે નહી. સોજું થ્રેવી સાથનાં પકાવેલાં પટેટાનાં ગોસ્તની સાથે એ રોટલીને ગરમ ગરમ ખાવી, ઠંડી પડેલી સારી લાગતી નથી. પણ કદાચ ઠંડી થયેલી હોય તો ખાવી વખત પાછી ગરમ કરવી.

રોટલી ઘઉંની તળેલી.

આમ્મિ વીવીધ વાંતીમાં રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવી કરી છાપેલું છે તેમાં ઝુરા રોટલી બનાવવા લખેલી છે તેવી રોટલી બનાવવી. પછી તેને છુંજવાને બદલે લોઢીની ઉપર જરા ધી કકડાવીને તેમાં રોટલીના બેઉ પડ તળવાં. એ રોટલી વધારે સારી બનાવવી હોય તો રવો તથા મેદા બેઉ સરખે ભાગે લઇને તેની ઝુરા રોટલી બાણવી અને અપ બેગાં તાજાં ધાંડાં ભાંજી તેને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને રોટલીનાં બેઉ પડની ઉપર ચોપડીને પછી એજ રીતે એને લોઢીની ઉપર ધીમે બળતે ધીમાં તળવા મુકવી અને એક પડ શીકું લાલ થાયને ફેરવી નાખી બીજું એમજ તળાયને કાઢવી. મીઠી રોટલી પસંદ હોય તો તળીયા પછી કાઢીને તેનાં એક પડની ઉપર થોડી મેદા ખાંડ ભભરાવીને બેવડી વાળવી.

રોટલી ઘઉંની તાડીમાં.

આમ્મિ વીવીધ વાંતીમાં રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવી કરી છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ઘરનો દળેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજાં નંબરનો ઘઉંનો ગગરો આટો આવેછે તે બેમાંનો એક બેતનો આટો અડધો રતલ લેવો અને તેમાં લખ્યા જેટલુંજ માહે વાટેલું નીમક તથા ધી મેળવવું અને પાણીને બદલે સોજા ચઢાઉ તાડીથી આટો બાંધી ખુબ તરેહ ઘુંદીને તેનો માટો એક ચપટો ગોળો કરીને બેથી હઠી કલાક ઉંઠમાં ઢાંકી રાખ્યા પછી આટાને પાછો મસળવો અને એ નવ રીતની રોટલીમાં ચોવડી ઘડી કરીને ચાર પડની રોટલી બનાવવા લખેલું છે તેવી રોટલી કરવી અથવા તેમાં ઝુરા રોટલી લખેલી છે તેવી બનાવીને તેમાં લખ્યા મુજબ છુંજીને કાઢવા પછી તેમજ ખંખેરી મડ છુટાં પાડી ધી લગાડીને બેવડી વાળવી. એ રોટલી મજાહની થાય છે.

રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બન બેલી.

બનતાં સુધી ઘઉંની રોટલી બનાવવામાં આમ્મિ વીવીધ વાંતીમાં ઘરનો દળેલો ઘઉંનો આટો, રવો તથા મેદા છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનોજ ઘઉંનો આટો લેવો, પણ તેવો નહીં હોય તો

પછી મીલનો દળેલા ખીજાં નંખરનો ઘઉંનો ગગરો આટો અથવા પેહલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો એ ત્રણમાંના જે એક આટો હોય તેને આળીને અડધો રતલ લેવો. પછી ઘઉંની સાધારણ રોટલી મીલનાં પેહલાં નંખરના ઘઉંના આટાની બનાવવી હોય તો એ આટાની રોટલી ચીવટ થાય છે માટે એમાં હઠી તોળા ધી અને અડધો તોળો વાટેલું નીમક ભળવું અને પોચો નહીં તેમજ કઠણ પણ નહીં થાય તેવો એટલે એ બેની વચ્ચેના વણી શકાય તેવો આટો ઠંડાં પાણીથી બાંધવો અને તેને આંગળાંનાં ટાંચાંવડે ખુબ તરેહ ગુંદી ગોળો કરીને એકથી દોઢ કલાક ઢાંકી રાખવો. ધરના દળેલા આટામાં તેમજ મીલના ખીજાં નંખરના ગગરા આટામાં જે તોળા ધી તથા ઉપર લખ્યા જેટલુંજ નીમક નાખીને ઉપલીજ રીતે એ બેમાંના જે એક આટો હોય તેને બાંધીને એકથી દોઢ કલાક ઢાંકી રાખવો. ત્યાર બાદ એ બાંધેલા આટાની સપાટી ખડખડી જેવી થાય છે માટે તેને પાછો જરા મસળાને સરખો કાપા પછી તેના એકસરખા સફાઈદાર બારથી ચૈદ ગોળા કરવા અને સાટા માટે ખીજા થોડા ઘઉંના યા પેહલાં નંખરના મીલના ચોખ્ખાના આટાને આળીને તેમાં એ બધા ગોળાને રોળવા. પછી એક સાફ થાળાને ઉલટી મેલી તેની ઉપર યા લાકડાંના ગોળ પાતળાની ઉપર એ સાટો નાખીને તેપર એક ગોળાને મુકી આંગળાંથી દાખીને તેની ના ખમ જેટલી જાદી રોટલી જેવું કરીને તેની ઉપર પતળું નહીં પણ કઠણ ધીનું જાડું જેવું પડ છરીવડે ચોપડીને પછી તેની ઉપર સાટો ભભરાવવો અને ખીજા એક ગોળાને એજ રીતે દાખી ચપટો માટો કરીને ધી ચોપડયા વગર એમજ પેલી ધી ચોપડેલી રોટલીની ઉપર મુકીને પછી રોટલી વણવા માડવી, પણ રોટલી જરા વણાય ને તેનું હેઠેનું પડ ઉપર આવે તેમ ફેરવી નાખી પાછી વણવા માડી એજ પ્રમાણે વારંવાર રોટલીને જલદી જલદી ફેરવ ફેરવ કરીને મજાહતી ઘણી પતળા સરખી ગોળ રોટલી વણવી. એમ ફેરવ ફેરવ કરીને રોટલીને વણવાનો સખખ એ કે એકજ તરફથી રોટલીને વણવા કરતાં તે ઉપરથીજ વધે છે અને તેનું હેઠેનું પડ જાડું નાનું રહી જાય છે, તેટલા માટે આએ રોટલી જે બે પડની થશે તેને તેમજ હેઠે બધી જુદી જુદી રીતથી રોટલી બનાવવા લખેલું છે તે બધીને પણ એજ રીતે ફેરવી ફેરવીને વણવી

જોઈએ. એ બધી એ ગોળાની બનાવેલી સાત રોટલી વણાય પછી હેઠે રોટલી ભુંજવા માટે હેઠે લખેલું છે તેજ પ્રમાણે ભુંજી રોટલી તૈયાર થાયને તેજ રીતે પણ એનાં એક પડ છુટાં થઈ જાય નહીં તેમ સંભાળથી રોટલીને ખંખેરવી.

ત્રણ ગોળાની રોટલી કરવી હોય તો ઉપર એ ગોળાની રોટલી માટે આટો બાંધવા લખ્યું છે તેજ રીતે તેટલા આટામાં તેમજ ધી તથા નીમક ભેળીને તેમજ ઠંડાં પાણીથી આટો બાંધીને તેના અધાર ગોળા કરવા અને ઉપર એ ગોળાની સાધારણ રોટલી વણવા લખ્યું છે તેજ પ્રમાણે પણ એને બદલે એ ત્રણ ગોળાની જરા પતળી રોટલી વણીને હેઠે રોટલી ભુંજવાની રીત લખી છે તે મુજબ એ તેમજ ખીજી બધી હેઠે લખેલી રોટલીઓને પણ ભુંજવી

સોજી ચાર પડની રોટલી બનાવવી હોય તો ઉપર સાધારણ રોટલીમાં ત્રણ જાતના આટામાંથી જે તે એક જાતનો આટો લેવા લખ્યું છે તેમાંથી બનતાં સુધી ધરનો ફળેલો આટો લેવા અને તે નહીં હોય તો પછી મીલનો એમાંથી એક જાતનો અડધો રતલ આટો લેવા અને તે જો મીલનો પહેલાં નંખરનો હોય તો તેમાં કઠણ ધી ત્રણ તોળા ભેળવું પણ બીજાં નંખરનો અથવા ધરનો ફળેલો હોય તો તેમાં હઢી તોળા ધી ભેળવું અને અડધો તોળો નીમકને અડધા પાથેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને તેને આટામાં મેળવ્યા પછી ઘટે તેટલું ઠંડું પાણી નાખીને ઉપર સાધારણ રોટલીમાં લખ્યા મુજબ બાંધી ચુંદીને સેજ પોચો જેવા આટો કરી તેટલોજ વખત ઢાંકી રાખ્યા બાદ પાછો મસળવો. પણ એ રોટલી વધારે સારી કરવી હોય તો એજ રીતે પણ પાણીને બદલે ઠંડાં દુધમાં નીમક પીગળાવી ગાળીને તે ભેળીને પછી દુધેજ આટાને બાંધવો. તે પછી રોટલી માટી કરવી હોય તો એ આટાના ચાર અને જરા નાની કરવી હોય તો પાંચ ગોળા કરી સાટામાં રાળીને એમાંના એક ગોળાની ઘણી જાદી રોટલી વણી તેની ઉપર કઠણ ધીનું જાડું જેવું પડ ચોપડીને તેની ઉપર પુરતો સાટો ભભરાવી રોટલીને એવડી વાળીને પાકું તેની ઉપર એમજ ધી ચોપડી સાટો છાંટીને પછી તેને પાછી એવડી વાળવી. જેમ કીધાથી ત્રણ ખુણાંની રોટલી થશે. પણ એમજ એને રાખીને વણતાં રોટલી સરખી ગોળ થશે

નહી માટે પેલાં બાહેર નીકળેલાં ત્રણડે ખુણાંને હથેલીવડે અંદર સરખાં દાખી દાખીને મજાહનું સરખું ગોળ કીધા પછી ઘટે તો જરા સાટો નાખીને સરખી ગોળ પતળી રોટલી વણીને હેઠે લખ્યા મુજબ ભુંજવી. એ રોટલી ચાર પડની થશે પણ એને ઘણાં પડની બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબ ધી લગાડીને ચોવડી ઘડી કીધા પછી તેની ઉપર પાછું ધી ચોપડીને સાટો છાંટવો અને પેલાં ત્રણડે ખુણાંને હથેલીથી અંદર દાખી લેવાને બદલે રોટલીની ઉપર વાળીને ત્રણડે ખુણાની આછીને વચમાં અકેકની ઉપર જરા અથડાવીને મુકીને સરખું ગોળ કીધા પછી તેની સેજ જાદી જેવી રોટલી વણવી.

ઘણાં પડની ઝુરા રોટલી બનાવવી હોય તો ઉપર સોજી ચાર પડની રોટલી લખી છે તે મુજબનાં બાંધેલા આટાના આઠથી દસ ગોળા કરવા અને તેમાંનાં બે ગોળાની સેજ પતળી એકસરખી બે રોટલી ગોળ વણીને તેમાંની એકની ઉપર કઠણુ ધીનું જડું જેવું પડ ચોપડી તેની ઉપર સાટો ભભરાવીને પેલી ખીજી રોટલીને ધી ચોપડયા વગર એમજ તેની ઉપર સરખી મુકીને પછી તેની ઉપર ધી ચોપડી પુરતો સાટો ભભરાવીને બેવડી વાળા તેની ઉપર પાછું એમજ ધી લગાડી સાટો ભભરાવીને તેને બેવડી વાળવી, તેથી ત્રીકોણ રોટલી થશે તેનાં ખુણાંને પણ ઉપર ચાર પડની રોટલીમાં લખ્યા મુજબ અંદર હથેલીવડે દાખી લીધા પછી ઉપર બે પડની રોટલીમાં વારંવાર પડ ફેરવીને વણવા લખ્યું છે તેજ મુજબ ફેરવ ફેરવ કરીને આસે રોટલી સેજ જાદી જેવી અને મજાહની સરખી ગોળ વણીને એજ રીતે બાકીના બધા ગોળાઓની રોટલી વણવી.

ઝુરા રોટલી ખીજી રીતે બનાવવી હોય તો ઉપર પહેલી ઝુરા રોટલીમાં લખ્યા પ્રમાણે તેટલોજ આટો બાંધીને તેના ચાર પાંચ ગોળા કરી તેમાંના એકની પતળી જેવી રોટલી વણીને તેની ઉપર કઠણુ ધી એમજ ચોપડી પુરતો સાટો ભભરાવવો. પછી એ રોટલીને સાંમ પાંચ બે બેરડુપરથી એ.થા ભાગ જેટલી ઉપર વાળવી, જેમ થય.થી વાળેલા બેઉ ભાગના છેડાઓ અકેક સાથે અથડાશે. તે પછી તેની ઉપર પણ પાછું એમજ ધી ચોપડીને સાટો છાંટવો અને રોટલીના એ વાળેલા બેઉ ભાગ અંદર દબાવ તેવી રીતે રોટલીને બેવડી વાળા લખીને પછી એ વાળેલા ભાગ અંદર દબાવ

તેથી રીતે પાછું વાળાને બેવડું કરવું. જેમ કીધાથી ચાર ખુણાના નાના ગોળા જેવું થશે, તે ખુણાને પણ ઉપર ચાર પડની રોટલીમાં લપેલી રીતે હથેલીવડે અંદર દાખી લઇને સફાઇદાર ગોળો કરવા. પણ એ રોટલીને લગાડેલું ધી વધારે હોવાથી ખોરડુ પરથી તે બાહેર નીકળી પડે છે માટે તેમ થાય તો તે ભાગને સારામાં દાખી દઇને પછી પેહલી ઝુરા રોટલીનીકાની એ રોટલી વણવી

સમોસા માટે રોટલી બનાવવી હોય તો તેમાં ખીજે કોઇ નહીં પણ મીઠનો પેહલાં નંખરનાજ ઘઉંના આટો લઇ તેને ઉપર મુજબ ઠંડાં પાણીથી બાંધીને ઉપર લપેલી ખીજ ઝુરા રોટલીનીજ કાની પણ જેટલી નાની રોટલી બેઘતી હોય તેટલીજ આમે રીતે વણવી.

સાત પડની રોટલી કરવી હોય તો ઉપર સોજી રોટલી બનાવવા લખેલું છે તે મુજબનો અડધો રતલ આટો બાંધીને તેના ચાર ભાગ કરવા અને તે અડેક ભાગના એક સરખા નાના સાત ગોળા કરી તે દરેકની સેજ બદી રોટલી વણી તેની ઉપર કઠણ ધી પુરતું ચોપડી પુરતે સારો ભભરાવીને એ બધી રોટલીઓને અડેકની ઉપર સરખી ગોઠવીને ચોડ કરી છેક છેલ્લી સાતમી રોટલીને ધી લગાડ્યા વગર એમજ અમથી મુકવી અને એનાં પડ નાનાં મોટાં થાય નહીં માટે ઉપર લખ્યું છે તેજ રીતે પણ વધારે જલદી જલદી પડ ફેરવીને સેજ બદી સફાઇદાર મોટી ગોળ રોટલી વણવી.

બાંધેલા આટાની વીટ કરીને તેની રોટલી બનાવવી હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબના પેહલાં નંખરના મીલના ઘઉંના અડધો રતલ આટાને ઉપર સોજી રોટલીમાં લખ્યા પ્રમાણે ધી તથા નીમકનું પાણી નાખી બાંધીને રાખ્યા પછી તેના સરખા ચાર ગોળા કરી પાતળા યા ઉલટા ખુનચાની ઉપર સારો નાખીને તેની ઉપર અડેક ગોળાનો પતળો લંબચોરસ ટુકડો વણી તેની ઉપર કઠણ ધીનું સેજ બડું પડ ચોપડી સારો છાંટીને તેનો ગોળ વીટો થાય તેમ કઠણ વીટાળા લાંબુ રાળ કરી તેને ખેંચીને વધારે લાંબુ અને હાથની વચલી આંગળી જેટલું પતળું કીધા પછી એક છેડાપરથી તેના બધા આંટા અથડેલા આવે તેમ વચોવચથી ગોળને ગોળ ચક્રડાં જેવું એટલે ગોળ ઉધણ જેવું થાય તેમ વીટાળીને પછી બાહેરના છેડાને

બરાબર દાખી દધને સરખું ગોળ ચપટું કરીને પછી બધા આંટા છુટા પડે નહીં તેમ સંભાળથી મળહની સરખી ગોળ રોટલી વણવી.

અડધો રતલ યા તેથી પણ વધારે આટાની અડેક છુટી છુટી રોટલી વણતાં ઘણો વખત લાગે છે માટે એકજ વખત સામટું વણીને રોટલી બનાવવી હોય તો ઉપર લખેલી રીતે આટો બાંધીને કથરોટ યા મોટા ખુનચાને ઉલટો મેલીને તેની ઉપર યા મોટાં પાટીયાંની ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને તેની ઉપર એ બાંધેલા આંટાનો એકજ મોટો પતળો રોટલો વણી તેની ઉપર કઠણ ધીનું બાંધુ. જેવું પડ ચોપડી તેપર સાટો છાંટીને પછી તેનો મોટો ગોળ વીટો વીટાળી લઈ નાની મોટી જેવી રોટલી કરવી હોય તે મુજબ તેના હીસાબ સરના ગોળા કાપી કાપેલા એક છેડો હેઠે અને ખીજે ઉપર રહે તેમ સાટો છાંટીને તેની ઉપર મુકીને તેની મળહની સરખી ગોળ રોટલી ઉપર લખ્યા મુજબ ફેરવી ફેરવીને સરખી વણીને ભુંજવી.

ઉપર લખેલી કોઈ પણ રોટલીને ભુંજવા માટે ઠીકરાંને ઘણું ઘસી સોજી ઉબળીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે બરાબર ટપે પછી ઘોતાં કપડાંના નાના કટકાને ડુબો કરી તેવડે ઠીકરાંની ઉપર જરા ધી લગાડી ઘસીને નુછી નાખ્યા પછી ખીજું સેજ ધી ચોપડીને હેઠે ધીમું બળવું રાખીને ઠીકરાંપર એક રોટલી નાખવી, એમ પેહલે એક વખત ઠીકરાંને ધી લગાડયાથી પછી ભુંજતી વેળા રોટલી ઠીકરાંને વળગીને ચુંથાવી નથી. કોઈ લોક ચોખ્ખાની રોટલીનીકાની ઘઉંની રોટલીને પણ તણ વખતજ ફેરવીને ભુંજે છે માટે ગમે તો ઘઉંની રોટલીથી તેમ ભુંજવી અને મરણ પડે તો ઠીકરાંની ઉપર રોટલી નાખ્યા પછી તે બરાબર ભુંજાય તેટલા અરસામાં જલદી જલદી ઉપરા સાપડી એટલે બધી મળીને દસ બાર વખત ફેરવી અને હેઠેનું પડ જ્યાંથી કાચું જેવું રહેલું લાગે તે તરફથી ઉપરની બોરડુપર તવાથાવડે રોટલીને દાબવી અને રોટલી બરાબર ભુંજાયને તવાથાથી આખી રોટલીની ઉપર જરા ધી ચોપડીને પડી તવાથાવડે ફેરવી નાખી ખીજે પડે પણ એમજ ધી લગાડયા પછી ધી પીગળાવા માટે રોટલીને પાછી એકવાર ફેરવીને પછી જરા વારે તવાથાથી ઉંચકીને એક રકાખીમાં સોજી ઘોતું કપડું પાંચરીને તેની ઉપર રોટલીને ઉભી રાખી બેઉ હથેલીવડે બેઉ બોરડુપરની કીનારી પકડી બચમાંની રોટલીને બાણે ડુબો કરે તેમ કરવી, પણ એ રીતે રોટલીને

કુચ્ચવતાં ઉપર લખેલી કોઈ પણ રોટલીનાં પડ ચુંથાય યા ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને એમ ખખરયા પછી રોટલીને યેવડી વાળીને કપડાંમાં વીટાળી લઈ એ રીતે બધી રોટલી ભુંજવી. આએ રીતે રોટલીને સેજ દાખીને કુચ્ચ કરવાનું કારણ એ કે તેથી તેના પડ છુટાં પડે છે, કોઈ લોક રોટલી ભુંજ્યા પછી તેનાં એક પડે ઠીકરાંપરજ ધી ચોપડનાં નથી પણ ભુંજાયલી રોટલીને કાઢી તેને ખંખેરી કુચ્ચવીને પડ છુટાં પાડ્યા પછી તેનાં એક પડની ઉપર ધી ચોપડી એ ભાગ અંદર દબાય તેમ રોટલીને યેવડી વાળે છે. દરેક રોટલી ભુંજવા અગાઉ ઠીકરાંને કપડાંથી બરાબર નુછી સાફ કરીને પછી ભુંજવા માટે તેની ઉપર રોટલી નાખવી, અને રોટલીની ઉપર સાટો વળગેલા હોય તેને તેમજ રોટલીનું પડ ફેરવતી વેળા ઠીકરાં પર વળગેલા સાટાને પણ કપડાંથી પખોડી કાઢવો. રોટલી મીઠી પસંદ હોય તો ભુંજાયલી રોટલીને ખંખેરીને પડ છુટાં પાડ્યા પછી અંદરના ભાગ ઉપર થોડી મેદા ખાંડ ભભરાવીને યેવડી વાળવી. બાફેલી રોટલી બનાવવી હોય તો પટેટાનું યા કોઈ પણ તરકારીનું ગોસ્ત યા મરઘી ચુલે ચર્યા પછી તેમાં થોડી શેવી હોય ત્યારે ભુંજ્યા વગરની ઝુરા રોટલીને તપેલીનાં પકવાંનની ઉપર સુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું. ગોસ્ત યા મરઘી તૈયાર થશે તેટલાં એ રોટલી પણ બકાઈ રહેશે. એ બાફેલી રોટલી ગરમ ગરમ ખાધામાં ચીકન પાછના હેડેના પોચા કસ્ટ જેવી ઘણી મનહરની લાગે છે પણ રહેવા દીધાથી ઠંડી પડી સુકી થયલી સારી લાગતી નથી.

હમેશ ઘઉંની બધી રોટલી વણતી વેળા તેની ફરતી કીનારી ભાગે યા ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી વચમાંની રોટલીના કરતાં ઘણી પતળી વણવી જોઈએ. કારણ જાદી કીનારી ભુંજતી વેળા બરાબર ચરતી નથી પણ કાચી રહે છે.

કોઈ લોક આઠામાં ધી ભેળવાને બદલે અડધા રતલ આઠામાં તદનજ સોણું અને તાણું સેજખી વાસ વગરનું ઘણું ચોખ્ખું મીઠું તેલ (ફેન્ટરપુન) નાના બે ચમચા ભેળીને પછી ઉપર સુજબ ખાંધીને તેની રોટલી બનાવે છે, પણ સમોસા માટે રોટલી ફરવી હોય તેમાં તો ધીજ નાખવું, તેલ લેવું નહી.

રોટલી ઘઉંની પેચદાર હેદરાખાદની.

મીલનો પહેલાં નંખરનો સોજો તાજો ઘઉંનો આટો સવા રતલ લઈ તેને આળીને તેમાંથી સાટા માટે ૦૧ રતલ જુદા રાખવો અને બાકીના એક રતલ આટામાં તાજાં એ ઇંડાને ભાંજી ખાવાના ઇંડાવડે જુથ તરેહ દોહવીને તે બરાબર મેળવ્યા પછી એક તોળા નીમકને અડધા પાથેર ઇંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને આટામાં ભિળી ઘટે તેટલું બીજું ઇંડું પાણી લઈને સેજ કાણુ આટો બાંધી તેને જુથ તરેહ યુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ પાછો બરાબર મસળીને તેના પાંચ ગોળા કરી સાટામાં રોળી મોટા સાફ પાતળાની ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેની ઉપર પતળી રોટલી વણીને તેની ઉપર કાણુ ધી જીરું જેવું ચોપડીને તે પર સાટો ભભરાવવો. પછી એ રોટલીની વચોવચમાં આંગળી ખેંસી ત્યાંથી આટાને ખોરદુપર કરીને દોહડીયાં કરતાં સેજ નાનો એક ગાળો કરીને પછી એ ગાળા તરફથી રોટલીને ઉપરની ખોરદુપર કરતી ગોળને ગોળ ખેંચીને એવી રીતે સરખું વીટાળતાં જવું કે તેથી વચમાંનો ગાળો આસ્તે આસ્તે મોટો થતો જશે અને આખી રોટલીની કીનારી સુધી એમ વીટળાશે ત્યારે એ વીટો મોટાં ગોળ ચકરડાં જેવો થશે. પછી પેલા ૦૧ રતલ જુદા કાદેલા આટાને એક થાળીમાં જોડો પાંચરીને એ ગોળ વીટાને ઉંચકીને તેમાં બાબર રોળીને પછી અંદરથી ઉંચકી લઈને એક તરફથી તોડી નખીને લાંબો વીટો કરી તેનાં એક છેડાને ડાવા હાથનાં આંગળાં તથા અંગોઠાવડે પકડી જમણા હાથથી પણ એમજ પકડીને વીટો ટુટી જાય નહીં તેની સંભાળ રાખીને ખેંચતાં જઈ આખા વીટાને હાથના અંગોઠા જેટલો જોડો કરવો. તે પછી પાતળાની ઉપર સાટો નાખી તેપર એ વીટાને મેલીને પૈડાં જેવું ગોળ થાય તેમ વીટાને એક છેડેથી ગોળને ગોળ પણ બધા આંટા એકેક સાથે બરાબર અઠડેલા રહે તેવી રીતે સફાઈથી વચમાંથી વીટાળવા માડી એ પ્રમાણે અડધાની જરા ઉપર જેટલો વીટો વીટળાય પછી બીજા છેડા તરફથી પણ એજ રીતે વીટાળવા માડવું અને એ ચકરડું પહેલાં વીટાળેલાં ચકરડાં કરતાં જરા નાનું થશે તેને પેલાં મોટાંના ફરતી કીનારી જરા ખાલી રાખીને બાકીના બધા ભાગની ઉપર થોડું ધી ચોપડીને તેની ઉપર જરા સાટો છાંટી બેઉ ચરડાંને એકેક

સાથે જોડાયલાંજ રાખી નાતાં ચક્રડાંનો આંટો ઉલટાઈ જઈને ચુંથાય નહી તેમ પેલાં મોટાંની ઉપર સફાઈથી સરખું મુકીને પછી ઉથેલીથી જરા દાખીને સેજ ચપટું કરી એ રીતે બાંધેલા આટાના બાકીના બધા ગોળાને કરવું. ત્યાર બાદ એ વીટાના બનાવેલા એક ગોળાને પાતળા ઉપર સાટો નાખીને તેની ઉપર રોટલીને વણવા માડવી. પણ રોટલીને સેજથી વધારે વણવી નહી, વણવા માટે તેની ઉપર વેળણને જરા ફેરવી ઘણી સેજ વણાય તેવી હુત્તજ ફેરવી નાખીને પાછી એમજ જરા વણવી. એ રીતે જરા વણતાં જવું અને એમ વારંવાર પડ ફેરવ ફેરવ કરીને રોટલીને વણવી, એકજ તરફથી સેજથી વધારે વણવી નહી, પણ રોટલીની વચમાંનો ભાગ તેની જગ્યા ઉપર વચમાંજ રહે તેમ રાખીને મજાહની સરખી ગોળ અને પતળી વણીને સોજ રકાખીમાં મુકી એ રીતે વીટાના બનાવેલા બીજા ગોળાઓની રોટલીઓ વણીને અકેકપર મુકવી. તે પછી તદન સોજ લોઢીને ચુકા ઉપર ધીમે બળતે મેલી ગરમ થાયને ઘોતાં સફેદ કપડાંનો આટાં લીંચુ જેટલો ડુચો કરી તેને ધીમાં બોળીને તેનેથી લોઢીને ઘસીને નુઠી એ રીતે બીજા ત્રણેક વખત ધી લગાડીને લોઢીને નુઠી બરાબર સાફ કરવી. કારણ એમ સાફ કીધી નહી હોય તો પેહલી રોટલી ભુંજતી વેળા લોઢીની ઉપર વળગી જઈને ચુંથાય છે અને કાળાં ગાળ્યાં પડે છે. ઉપર મુજબ લોઢીને સાફ કીધા પછી હેઠેનું બળહું ઘણુંજ ધીમું રાખવું અથવા ઘણા પુરતા ઇંગાર ચુલામાં રાખવા, પછી લોઢીની ઉપર એ ચમચી જેટલું ધી તવાથાવડે નાખીને તે આખી લોઢીને ચોપડવું અને તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર રોટલી નાખી. પણ રોટલીને એમજ રાખી મુકવી નહી, જરા વારમાંજ તવાથાથી ફેરવી નાખી એ રીતે ઘડી ઘડી ધી પુરતાં રહી રોટલીને ઘણા વાર એકજ તરફ ભુંજવા દેવી નહી પણ ઉપરાસાપરી ફેરવ્યાજ કરવી અને કાચી રહે નહી પણ બરાબર ભુંજાયને કાઢીને મોટી રકાખીમાં ઉભી પકડીને તેના આંટા છુટા પડી જાય નહી તેમ સંભાળથી સાંમસાંમી બેઉ ઉથેલીવડે વચમાં ડુચો કરે તેમ દાખીને જરા ખંખેરવી. જેમ કીધાથી રોટલીનાં બધાં પડ છુટા પડશે. તે પછી તેની ઘડી કીધા વગર એમજ ઘોતાં નરમ સફેદ કપડાંની ઘડીની વચમાં મુકીને પછી બાકીની બધી રોટલી એજ રીતે વણી ધીમાં ભુંજી અકેકપર ચોડ કરીને મુકવી.

ગમે તો લોદી ઉપર એમ ધી નાખીને લુંજવાને બદલે લોદીને ધી લગાડીને સાફ કીધા પછી તેની ઉપર ઉપલીજ રીતે પણ ધી નાખ્યા વગર લુંજની અને લુંજવા આવે ત્યારે એક પડની ઉપર તવાથાવડે સેજ વધારે ધી ચોપડીને પછી જરાવારે તેને ફેરવી નાખીને ખીજાં પડ ઉપર પણ એમજ ધી ચોપડીને તેને જણુ ફેરવી નાખીને પછી જરાવારે કાઢી લઇ ઉપલીજ રીતે પડ છુટાં પાડવાં. ઉપરી રીતે હેદરાબાદમાં એ રોટલી બનાવે છે, પણ ઇંડા ભેળીયા પછી આઠામાં સોજી ધી બે તોળા મેળવીને પછી આટો બાંધ્યાથી રોટલી ચીવટ નહીં પણ મજાહની નરમ થાય છે. પણ એ બેઉ રીતે બાંધેલા આઠાની રોટલી ગરમ ગરમ ખાવી, સેજખી ઇંડી થતાં તેનાં પડ ઠીસાઇ જાય છે અને તે રોટલી સારી લાગતી નથી.

રોટલી ચોખાની.

રંજુનનો હલવો નામના ઘણા સફેદ ચોખા આવે છે તેનો આટો, યા મીઠનો પેહલાં નંખરનો ચોખાનો આટો અથવા પતની ચોખાનો આટો, એ ત્રણમાંથી જે એક જાતના આઠાની રોટલી કરવી હોય તે ખપ જોગો લઇ તેને કલઇ ભરેલી સાફ કથરોટની અંદર ચોખાને ઢગળો કરીને તેની વચમાં મોટો ખાડો કરી તેની ફરતી ચોરડુના આઠાની પાળ જેવું રાખવું. પછી ત્રાંખાની કીટલીમાં ઉનારન માટે પાણીને ચુલે બળતે મુકવું અને તે કકડીને ખુબ જોથ આવી અંદરથી પાણી ઉકળવાનો આવાજ સંભળાય અને માહે પાણી ખુબ ઉછળે ત્યારે કીટલીને ઉતારીને આઠાની વચમાંનો ખાડો એ પાણીથી કીનારી મુઘી ભરાય તેટલું તેમાં રેડીને એક બે મીનીટ પછી પેલી આસપાસની પાલના આઠાને તવાથાવડે પાણીમાં નાખી બધો બરાબર મેળવી દેવો અને પાણી ઓછું લાગે તો ખીજું પાણી જરા રેડીને તે મેળવવું, પણ તેમ કરતાં પાણી વધારે પડીને આટો પોચો થાય નહીં તેની સંભાળ રાખવી. તે પછી બેઉ હાથવડે આઠાને મસળીને મેળવી ઘટે તો હાથને ઇંડું પાણી જરા લગાડતાં જવું અને રોટલી થાપી શકાય તેટલો પણ પોચો જેવો આટો બાંધીને ખુબ તરેહ ગુંદવો. કારણુ આટો જેમ ગુંદાય છે તેમ રોટલી સારી થાય છે. પછી એ આઠાનું મોટાં જાદાં રાળ જેવું કરી રોટલી જેટલી નાની મોટી કરવી હોય તે પ્રમાણે તેમાંથી અકેક ગોળા જેટલો કાઢીને તેનો સફાઇદાર ગોળ ગોળો કરી તેને પુરતા

સાઠામાં રાજાને પછી દાખીને ચપટો ફરી બેઠે હાથનાં આંગળાંવડે ફરવી ફરવીને હાથમાંજ અડવી ધ'ય જેટલું જડું કીધા પછી કથરાટની આંદર અથવા સપાટ તળાયાંના ખુનઆને ઉઠાડે મુકીને તેની ઉપર અથવા સફાઈદાર ગોળ પાતળાની ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર મુકી હથેલીવડે ગમે તેટલી પતળા, સેજ ભરેલી યા જાદી જેવી જોઈતી હોય તેવી સરખી ગોળ રાટલી થાપવી અને સાફ ઠીકરાંને મધ્યમ બળતે ચુલે મુકી તે બરાબર ગરમ થાયને રાટલીનું થાપેલું ઉપરનું પડ પેહલે લુંજાય અને સાટો વળગેલું હેઠેનું પડ લુંજતી વેળા ઠીકરાંમાં ઉપર રહે તેમ રાટલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઠીકરાં ઉપર નાખીને તેનાં ઉપરનાં પડ ઉપરનો તેમજ ઠીકરાં ઉપર પડયો હોય તે બધો સાટો સાફ કપડાંથી પખોડીને કાઢી નાખ્યા પછી હેઠેના પડને બરાબર ચેરવતું નહી પણ જરા વારમાંજ તવાથા-વડે રાટલીને ફરવી નાખવી. પણ રાટલી ફરવ્યા પછી જે પડ લુંજાય છે તેજ પડ હમેશ જડું હોય છે તેટલા માટે પતળા યા જાદી જેવી રાટલી હોય તેનું એ જડું પડ ચેરવ્યા પછીજ રાટલીને ખીજીકાર ફરવવી એને જલદી ફરવી નાખવી નહી. એ જડું પડ બરાબર ચરે છે તોજ પછી રાટલી મજાહતી કુળે છે અને એ પડ ચેરવ્યા વગર ફરવી નાખેલી રાટલી પછી ઉપસીને મજાહતી કુળતી નથી. તેટલા માટે જાદી યા પતળા જેવી રાટલી ઠીકરાંપર લુંજતી હોય તેનું એ પડ ચરવીને જ્યારે રાટલીની આખી સપાટીની ઉપર છેટે છેટે જરા જરા ભાગ ઉપસીને ફાફેયાની કાની થાય ત્યારેજ જો રાટલીને ફરવી હોય તો તે મજાહતી ઉપસીને આખી કુળા આવે છે. તેમ કુળે પછી પુર્તજ તવાથાથી કાઢી લઈને ત્રાંબાની આળણમાં ઘાડું મલમલતું કપડું પાંચરીને મુકી એજ રીતે ખીજી બધી રાટલી બનાવવી. પણ દરેક રાટલી લુંજતી વેળા ઠીકરાંને નુછીને તે પર રાટલી નાખીને પછી તેની ઉપરનો સાટો કપડાંથી પખોડીને પછી ઉપર મુજબ બધી રાટલી લુંજવી. કકણ આઠાની રાટલી બરાબર થાપી શકાતી નથી અને વળી તે લુંજ્યાથી મુકી થઇ જાય છે માટે હમેશ રાટલીનો આટો જરા પોંચોજ બાંધવો, તેમજ ઘણા આઠાની રાટલી કરવાની હોય ત્યારે વખત ઘણા લાગે છે અને તેમ થતાં પેલા પોચો બાંધી રાખેલા આટો પણ સુકો થતો જાય છે, માટે તેમ થાય ત્યારે એ બાંધેલા આઠાનાં

રોજની ઉપર અવારનવાર હાથને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવીને તે ફેરવવો અને તેની ઉપર કઠણ પોપડી થાય છે માટે ગોળાને આટો કાઢી તેને પાછો બરાબર મસળીને પછી ગોળો કરીને રોટલી થાપવી. પહેલી ભુંજાયેલી રોટલી ચાળણીમાં મુકેલી હમેશ બાફ લાગ્યાથી પસરી જાય છે. જેમ ચરીયા વગરની કાચી રોટલીને ફેરવ્યાથી તે કુળતી નથી તેજ પ્રમાણે ભાગેલી યા ફારેલી રોટલી ચેરવેલી હોય છે તોય તે પણ કુળતી નથી, તેટલા માટે હમેશ ઉપર લખ્યા મુજબ રોટલી બરાબર બતાવવી જોઈએ. એમ કહે છે કે એ ટીપરી આટો હોય તો તેમાં કઠણ ધી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી તેમાં ઘણું બરાબર મેળવીને પછી ઉનારનવું પાણી કકડાવતી વેળા તેમાં ત્રણ ચમચી નીમક નાખીને તે પાણીથી આટો બાંધીને બતાવેલી રોટલી પોચી થાય છે. જો રોટલી થાપતાં આવડતું નહી હોય તો પછી ઉપર મુજબનાં બાંધેલા આટાના ગોળાને પુરતા સાટામાં રોળીને પછી વેળણુને આટો વળગે નહી માટે પાતળાની ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેની ઉપર હલકે હાથે વેળણુથી રોટલી વણીને ઉપર મુજબ તેને ભુંજ્યાથી એ રોટલી પણ સારી થાય છે. વાસી રોટલીને ખેડ પડે ઠંડું પાણી જરા ચોપડીને ઠીકરાં ઉપર ગરમ કીધેલી રોટલી પાછી તાજી જેવી પોચી થાય છે. ખીચીની રોટલી કરવી હોય તો રંચુનતા ચોખાનો અથવા મીઠનો પહેલાં નંબરનો આટો જે તે એક જાતનો ચાળીને અડવો રતલ લેવો અને કલક ભરેલી તપેલીમાં પોણું શેર પાણી રેડી તેમાં ત્રણ ચમચી નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને ઉનારનતાં પાણીની કાંતી એમાં ખુબ તરેહ જોશ આવે ત્યારે ઉંઘાડીને અંદર બધો આટો એકઠોજ નાખી ચમચથી સારીકાતી મેળવી દબને પાણું એક મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉતારીને એ ખાચીને કથરોટ યા ખુનચામા કાઢવી. અને ખીચી હાથને વળગે છે માટે તેની ઉપર કોરડો આટો જરા છાંટતાં જઈ ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી ગોળો કરી હેડે તેમજ ઉપર પુરતો સાટો નાખીને ઉપર લખ્યા મુજબ એની રોટલી થાપતાં અથવા વેળણુથી વણવી. એ રોટલી થાપવાની જરા મહેનત પડે છે પણ થાપતાં રોટલી ભાગતી નથી. એ ખીચી ૫ રોટલી ઘણીજ પોચા અને તદન સફેદ થાય છે માટે કાચી રહેલી સમજવું નહી. કારણ કકડતાં પાણીમાં આટો પહેલેથીજ બકાઈને ખીચી ચરી જાય

છે, કાચી તો રહેજ નહી. જો એ ખીચીની રોટલી વધારે આટાની કરવી હોય તો આટો વધારે હોય તેને માટે ઉપલેજ હીસાએ પાણી વધારે લઇને કકડાવતું, તેમાં સેજખી વધવટ કરવું નહી. કારણ હીસાખ કરતાં સેજખી વધુ પાણી હોય છે તે તેથી ખીચી પતળા થઇ જાય છે, તેમજ વળા આછું પાણી લીધાથી આટો બકાતો નથી, તેટલા માટે ઉપલેજ હીસાએ બધું લેવું જોઇયે. કાચાં ડાંડાં પાણીથી આટો બાંધીને કીધેલી રોટલી પણ સારી થાય છે અને એ ખીજે દાહડે વાસી આધામાં તો મજાઈની કોપરાં જેવી લાગે છે. પણ એને વાસ્તે ખીજે કોમળી આટો નહી પણ મીઠનો પહેલાં નંબરનોજ સોજો ચોખાનો આટો લેવો અને તેને ડાંડાંજ પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદી થટે તો ખીજું પાણી લઇને પોચો કરવો, સેજખી કઠણ કરવો નહી. તે પછી ઉપર લખેલીજ રીતે પણ એની જરા બડી અને મોટી રોટલી થાપવી, પતળા કરવી નહી. અને ઉપલીજ રીતે લુંજવી. જેને રોટલી કરતાં બરાબર આવડતું હોય છે તેને હાથે એ ડાંડાં પાણીએ બાંધેલા આટાની રોટલી ઘણી સારી થાય છે.

રોટલી ચોખાની દુધમાં બનાવેલી. (દશમી.)

મીઠના પહેલાં નંબરના ચોખાના એક રતલ આટાને કલક ભરેલા ખુતચા યા કચરોટમાં આળા ટગળો કરીને પછી તેની વચમાં સરખો આટો કરીને આટાની ફરતી પાળ જેવું રાખવું. તે પછી ભેળ વગરનું સોજું તાજું બેંસનું હઠી પાથરે દુધ પાથરાના માપથી ભરીને તેવું અને તેમાં વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળા કપડાંથી એક સોજા તપેલીમાં ગાળીને સુલે કંઠાડું મુકવું અને તેમાં બરાબર એક કકરો આવેને ઉતારીને પુતળ પેલા આટાના ખાડામાં થોડું નામી બાકીનાંને આસપાસના બધા આટાની ઉપર પડે તેમ બધે સરખું ફરવું રેડવું. કારણ એમ રેડીયાથી કકડતાં દુધમાં બધા આટો બકાશે અને એક તરફ રેડાય તો બાકીનો આટો કાચોજ રહેશે. એમ દુધ રેડ્યા પછી તવાથાવડે આટાને બરાબર મેળવીને બાંધી ગોળો કરીને ખુબ તરેહ મસળવો. એટલાંજ દુધમાં આટો બરાબર થાય છે પણ કદાચ જો રોટલી થપાય તેટલો નરમ આટો થયો હોય નહી તોજ ખીજું

સેજ દુધ નાખી મસળીને બરાબર તેવો કીધો પછી આટાનું રોળ કરીને ઉપર રોટલી ચોખ્ખાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આટાના ગોળા કરીને પાતળાની ઉપર સાટો નાખી ગમે તેટલી મોટી નાની રોટલી થાપીને તેજ રીતે એ રોટલીને ભુંજવી. પણ થોડો વખત રહેતાં આટાનાં રોલની સપાટી ખડખડી થાય છે માટે દરેક ગોળાના આટાને પાછો બરાબર મસળી સરખો કરીને પછી રોટલી થાપવી. એ ભુંજાયલી રોટલી ગરમ હોય ત્યારેજ અકેકપર ગોઠવીને ચોડ કીધાથી બાફ લાગીને બધી પસરી જાય છે, તેટલા માટે ઘોતાં કપડાં પર રોટલીએને છુટી છુટી વખાની સુકવી અને ઠંડી થાયને ચોડ કરીને મલમલનાં ઘોતાં કપડાંમાં વીટાળવી. ઉપર મુજબ પણ ઠંડાં દુધથી આટો બાંધીને ઊંડુ લોક રોટલી કરે છે તેને તેઓ દશમી કહે છે.

રોટલી જુવાર, બાજરી અથવા મકાઈની.

કોઈ લોક નરી બાજરીનાજ આટાની રોટલી બનાવે છે પણ કહે છે કે અમથી બાજરી ખાવામાં ગરમ છે માટે બીજાઓ એક ભાગ બાજરીમાં તેટલાજ પતરી ચોખ્ખા ભેળા તે દલાવીને તેનો આટો લેય છે. માટે એ બેમાંથી જે એક આટાની રોટલી કરવી હોય તેને ચાળણીથી ચાળવો. પછી રોટલી બદી મોટી બનાવવી હોય તો તેને માટે બધોજ આટો સામટો એકઠો બાંધવો નહી પણ રોટલી જેટલી મોટી બનાવવી હોય તે પ્રમાણે અકેક રોટલીને આટો જુદો જુદો ઠંડાં પાણીથી અથવા ઉનારનળું પાણી કરે છે તંત્રાં પાણીથી જરા કઠણુ જેવો બાંધી તેને ડાયેલીથી ખુબ તરેહ મસળીને પછી તેનો કાટકટ વગરનો મળાડનો સફાઈદાર ગોળો કરવો. અને એ રોટલી બનતાં સુધી તો એક હાથની હથેલીને જરા પાણી લગાડતાં જઈ તેની વચમાં ગોળો મુકીને આપણને કાંચે તેની રીતે રોટલીને ફેરવ ફેરવ કરીને મળાડની સરખી ગોળ આસરે એક ઇંચના ત્રીજ ભાગ જેટલી અને ત્રણે બદી જોઈયે તો અડધી ઇંચ બદી રોટલી થાપવી. પણ એમ થાપતાં આવડે નહી તો પછી લાકડાંના નાના ગોળ પાતળાની ઉપર જરા ઘટ ઘોતાં સફેદ પોચાં કપડાંનો ચોખ્ખો કટકો મુકી તેની ઉપર ઠંડું પાણી જરા લગાડીને પછી એ કટકાની વચમાં બાંધેલા આટાનો ગોળો મુકવો. પણ એ

રૌટલીને કપડાંની ઉપર હાથવડે ફેરવીને થાપી શકાતી નથી માટે પાતળાનેજ ફેરવ્યા કરીને આંગળાંથી નહીં પણ હથેલીને જરા પાણી સગાડી તે વડે મજાહતી બધેથી એક સરખી ઉપર મુજબ ગમે તેટલી જાદી અને સરખી ગોળ રૌટલી થાપવી. ઉપર મુજબ એ રૌટલી થપાય તેટલાં માટીનાં ઠીકરાં આવે છે તેવુંજ ઠીકરું બનતાં સુધી લઈ તેને સોજી કરી પુરતા ઇંગાર સગડીમાં ભરીને તેની ઉપર અથવા ચુલે ધીમે બળતે મુકવું. પણ જો એવું ઠીકરું નહીં હોય તો પછી સાધારણ ઠીકરું મુકવું અને એહ હથેલીથી થાપેલી રૌટલી હોય તેને એમજ ઠીકરાં ઉપર નાખવી પણ કપડાંપર થાપેલી રૌટલી તેની પરથી એમજ ઉપાડી શકાતી નથી માટે તેને તો કપડાં સાથેજ સરખી ઉચકીને કપડું. ઉપરની બોરડુપર રહે અને રૌટલી ઠીકરાંને લાગે તેમ કપડાં સાથેજ ઠીકરાં ઉપર મુકવી અને રૌટલી લાગે નહીં તેમ સંભાળથી ઉપરનું કપડું તેનેથી છુટું પાડીને કાઢી લેવું. પછી હેઠેનું પડ ભુંજાય ત્યારે રૌટલી ચુંથાઈને પોપડી નીકળે નહીં તેમ હલવેથી તવાથાની ધારે અળગી કરીને ફેરવવી અને એજ પ્રમાણે બીજી પડ ભુંજાયને પાછું ફેરીને પછી હલકે હાથે રૌટલીને ઉપરથી દાખીને પછી જરાવારે કાઢી એક મોટી ગલેલની હેઠે ઘણા સેજ ઇંગાર છુટા છુટા મુકીને તેની ઉપર રૌટલી મેલી થોડીવાર રહીને પડ ફેરવવું. એમ રૌટલીને પાછી ભુંજવાથી તે અંદરથી પણ મજાહતી અરશે. એ દરેક રૌટલી બનાવતી વેળાજ તે અકેકનો આટો જીદા જીદા બાંધવો જોઈયે છે. તેટલા માટે રૌટલી ભુંજવા મુકયા પછી બીજાં માણસે ઉપર મુજબ બીજી રૌટલી માટે આટો બાંધવો અને તેને એજ રીતે બનાવીને ભુંજવી. ચોખાની સાધારણ રૌટલી બનાવ્યેછ તેમ બાજરીના આટાની પણ ઉતારનનું પાણી નાખીને બનાવવી હોય તો ચોખાના આટાની માફક એ બાજરીના આટો બધા સાંમટોજ બાંધી તેજ મુજબ સાદો નાખીને એની ગમે તેવી મોટી નાની અને જાદી યા પતળી રૌટલી થાપીને તેજ રીતે ભુંજવી. એ રૌટલી ભુંજતી વખત ચોખાના આટાની રૌટલીની કાંતી મજાહતી કુળે છે. જીવારની રૌટલી બનાવવા માટે મજાહતી સોજી મોટી જીવારને ચોખા ભેળાયા વગર અમથીજ દળાવીને એ આટાની બાજરીની માફક મોટી જાદી રૌટલી થાપવી યા ચોખાના આટાની રૌટલીનીકાંતી ઉતારનનાં પાણીયા બાંધીને ચોખાના

આટાનીજ માફક સેજ જાદી મોટી યા પતળા નાની સાટો નાખીને રોટલી થાપી ઉપર બાજરીના રોટલી લપેલી છે તેની માફક ભુંજી. મકાઈના સુકા દાણા સખત ઘણા હોય છે તેને દલાવી ચાળીને એ અકેક રોટલી છુટી છુટી તડી પણ ચોખાના આટાની કાનીજ એકઠા બાંધેલા આટાની બનાવવાની હોય છે મારે બધા સાંમટો આટો ૬થરોટમાં નાખીને ઉનારનનાં પાણીથીજ બાંધવો. ઠંડાં પાણીથી એ બાંધવો નહી. પછી ઉપર બાજરીની તથા જીવારની રોટલીનીકાની જાદી યા પતળા રોટલી પાતળા ઉપરજ કાપીને ભુંજવી. કોઈ બાજરી સાથે પટની ભેળાને દલવેલા આટાની જીદી જીદી અકેક જાદી રોટલી મારે ૦૧ રતલ આટો લઈ તેમાં કઠણ ધી સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી જેટલું ભેળી ઠંડાં યા ગરમ પાણીથી બાંધીને બાજરીની રોટલીનીકાની બેઉ હથેલીથી થાપી તેમજ ભુંજી કાઢ્યા પછી તેનાં બેઉ પડની ઉપર જરા ધી ચોપડે છે.

રોટલી પતરાવલમાં ભુંજેલી.

મુસાફરીમાં રોટલી ભુંજવાનાં બીજાં કાઈ સાંધનો હોય નહી તે પછી કોઈ પણ જાતનાં ઝાડનાં લીલાં અને તેવાં નહી હોય તે સુકાં પાદડાંને ઝાડની ઘણી પતળી મોટીમોટી સીવી લઈને બે ગોળ પતરાવલ બનાવવી અને ઘઉંની રોટલી વણુવા વેળણુ યા બાટલી પણ નહીજ હોય તે પછી બેઉ હથેલીથીજ હાથમાં થાપીને એક પતરાવલમાં મુકીને તેની ઉપર બીજી પતરાવલ ઢાંકીને પછી સળાથી બેઉની કીનારીને સાથે સીવી લેલી અને ધંગાર અને તે તેમ નહી તે પછી સુકાં પાદડાં મોટીયાં એવું જેવી કાંઈ મળી જાય તેને સળગાવવું અને પતરાવલ સુકાં પાદડાંની હોય તે તેને બેઉ પડે જરા પાણી ચોપડીને પછી પેલાં સળગાવેલાંની ઉપર પતરાવલ સાથની રોટલીને મુકીને બરાબર ભુંજવી.

રોટલી મગનો મસાલાની.

સોજા મગને ચુંટીને ઘઉંનીકાંની દલાવી ચાળણીથી આટો ચાળીને ભુસું રહે તેને ફેંકી દેવું. પછી એ એક ટીપરી આટામાં ધરનો દળેલા ઘઉંનો આટો ૦૧ ટીપરી ભેળી પ્રલધ ભરેલી મોટી થાળી અથવા ફલેતદીશમાં નાખવા. ત્યાર બાદ અડધા શેર કાંદાને

છાલીને કટકા કાપવા. અડધો તોળો આડુ તથા લસણની મોટી ૭ કળાને છાલવું. સુકાં તથા લીલાં મોટાં દરેક ચાર મરચાં તથા ચાર કુડી કોથમીરનાં પાદડાંને સોણું ધોવું. જુદાં અડધો તોળો તથા ઘાણા ૦૧ તોળો લેવા. પછી એ બધા સામાનને પાતા ઉપર બારીક પીસીને તેમાં વાટેલું નીમક અડધો તોળો તથા એ ચમટી ભરી ગરમ મસાલો નાખી બધું સારીકાની ભિળાને પછી આટામાં બરાબર મેળવીને આટાને ડાંડાં પાણીથી કઠણ બાંધીને જરા ચાખી જોવા અને નીમક ઓછું લાગે તો ઘટે તેટલું જરા ભિળાને પછી જરા જરા ધી નાખતાં જઈ ખુબ તરેહ મસળતાં રહી આટાને મળાડનો કેળવવો અને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી અને એક બીલસના વ્યાસ જેટલી મોટી રોટલી થાય તેટલા સફાઈદાર બધા ગોળા કરી એક હાથની હથેલીની વચમાં એક ગોળો મુકીને તેને ઉભો ફેરવ ફેરવ કરી મળાડની સફાઈદાર ગોળ રોટલી થાપવી. પછી ઘણાં ડાંડાં હીકરાંમાં જરા ધી નાખી ઇંગારે મુકવું અને તે કકડેને માહે રોટલી મુકી હેંનું ચડ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું એમજ થાય પછી અવારનવાર જરા ધી નાખ્યા કરી ફેરવી ફેરવીને મળાડની બરાબર તળીને કાઢી એજ રીતે અંકેક રોટલીજ બનાવવી, બધી સાંમટી બનાવવી નહી.

રોટલી મરી મીઠાંની ખારી તથા ખાંડની મીઠી.

આએ વીવીધ વાંતીમાં રોટલી ચોખ્ખાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ચોખ્ખાને આટો બાધી ઘણુ નહી પણ આટો સેજ ખારે લાગે તેટલું વાટેલું નીમક તથા જરા દળેલાં મરી ભેળા આટાને ચાખી જોવા અને તેમાં કોઈ ચીજ જરા ઓછી લાગે તો તે આપણા ટેસ્ટ મુજબ બીજું જરા ભેળવું. મીઠી રોટલી કરવી હોય તો એજ આટામાં જરા મેદા ખાંડ યા છુંદેલી ખાંડ ભેળવી અને ચોખ્ખાની રોટલીમાં લખ્યા મુજબ પણ એ આટાની પતળાવ રોટલી થાપીને પહેલે હીકરાંની ઉપર સાધારણ રોટલીનીકાની ભુજીને પછી તેને કકરી કરવા માટે ઘણી ધીમી આંચે હીકરાં ઉપર મુકવી અથવા ઇંગારે ગલેલપર મેલી અવારનવાર ફેરવ્યા કરી મળાડની કકરી ભુજવી.

રોટલી માનની.

આએ વીવીધ વાંતીમાં માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન છાપેલું છે તે મુજબ પણ જેટલી રોટલી બનાવવી હોય તે

હીસાએ ખપ જોગો રવો તથા આટો લખન તેનું બેશું માન બનાવવું. પણ તે માટે રવો અડધો રતલ હોય તો તેમાં બારીક વાટેલું નીમક પોણાથી એક તોળો નાખી ધી બેળીને પછી ગોલાબધી નહી પણ ઠંડાં પાણીથી એ રવાને બાંધવો અને એ રવા આટાનાં બનાવેલાં માનની રોટલી જેટલી નાની મોટી કરવી હોય તે મુજબના ગોળા કરી સાટો નાખીને સેજ નદી જેવી સરખી ગોળ રોટલીઓ વણીને ઠીકરાં ઉપર છુંજવી. બીજી રીતે માન કરવું હોય તો મીલને પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો અડધો રતલ આટો લઈ તેમાં બારીક વાટેલું નીમક પોણા તોળો તથા એ તોળા ધી બેળીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ યુંદીને વણાય તેવો આટો કરવો. પછી ઘોયલા ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો તોળીને એક પાશીર લઈ એટલે સાત તોળા તેને કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં સોણું ધી ખપવું ખપવું નાખતાં જઈ લાકડાંના ચમચાથી મેળવી ખુબ ઘુંદીને એ ચોખ્ખાના આટાને ધીમાં મેળવેલાંને માન કહે છે તે માન મજાહનું માખણ જેવું કરવું. ત્યાર બાદ રોટલી જેટલી મોટી કરવી હોય તે પ્રમાણે ઘઉંના બાંધેલા આટાના ગોળા કરીને તેની જરા પતળી જેવી રોટલી વણવી અને આંમે વીવીધ વાંનીમાં રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવી છાપેલી છે તેજ પ્રમાણે પણ ધીને બદલે આંમે ચોખ્ખાનું ધીમાં બનાવેલું માન વણેલી રોટલીની ઉપર ચોપડીને રોટલી બાનવરી. ત્રીજી રીતે માનની રોટલી બનાવવી હોય તો આંમે વીવીધ વાંનીમાં પફપેસ્ટ કસ્ટનાં પેટ્રીસનો છાપેલો છે તેવો પણ અડધાજ રતલ મીલનાં ઘઉંના આટાને બાંધી તેજ રીતે વણી પતળો સરખો લંબચોરસ સફાઈદાર એક કટકો વણવો અને ઉપર બીજી રીતની રોટલી બનાવવા માટે ચોખ્ખાના આટાને ધીમાં મેળવીને માન બનાવવા લખ્યું છે તેજ રીતનું એવા આટાનું માન ઉપર લખ્યા કરતાં થોડું વધારે બનાવીને એ વણેલા ઘઉંના આટાની ઉપર માખણને બદલે એ બરાબર સરખું ચોપડીને ઉપર સાટો છાંટ્યા વગર એમજ ગોળ વીટો વીટાળી લેવો. પછી એ રોટલી જરા નાની બનાવવાની હોય છે માટે તે મુજબ જરા નાના સરખા ગોળ ગોળા કાઢી તેને ઘઉંના આટામાં રોળીને પછી તેના કાપેલા ખેંદ છડા એ બોરડું ઉપર રહે તેમ પાટીયાંપર થોડો સાટો પાંચડીને

તેની ઉપર મેલી મળાઈની સેજ પતળી જોડી સરખી ગોળ રોટલી વણવી. પછી એક સાફ ઠીકરાંને ચુલે મેલી તે ગરમ થાયને ઘાતાં સફેદ કપડાંના નાના કટકાનો ડુચો કરી જરા ધીમાં બોળી તે વડે ઠીકરાંને ઘસીને મળાઈનું નુછી સાફ કરીને પછી તેની ઉપર રોટલીઓને ધીમી આંચે યા ઇંગારે મળાઈની સફેદ છુંજવી. તબેલી રોટલી કરવી હોય તો લોઢીપર થોડું ધી કકડાવી તેમાં મળાઈની સફેદ તળવી.

રોટલી શકરકંદના.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘડનો આટો પોણા રતલ લઘ કલઘ ભરેલી થાળામાં આળાને તેમાં કઠણુ ધી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો તથા વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવી ઠંડાં પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ યુંદીને વણાય તેટલો નરમ કરવો. પછી સારી જતના સોજ લાલ છાલના એક રતલ શકરકંદને છોલી યુડાં તરફથી સેજ કાપી કાઢીને પછી બાકીના કંદના અકેક ઇંચના કટકા કાપી પાણીમાં તદન નરમ બાકીને કાઢી લઘ બરાબર મસળીને માવા જેવા નરમ કરી અંદર જરાખી આખી કમરસ રાખવી નહી. ત્યાર બાદ ત્રણ તોળા સોજ નવી બદામની બીજને છોલી તદનજ સાફ પાતા ઉપર જરા ગોલાબમાં ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસ્વી અને સોજ છુંદેલી યા મેદા ખાંડ પાંચ તોળા તથા છુંદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક ૦૧ તોળાને એ શકરકંદમાં બરાબર મેળવી ઘણા સોજે ગોલાબ ખપતો ખપતો માહે ભેળીને મળાઈનો માખણુ જેવો પોચો કરવો. ત્યાર બાદ ખાંધેલા આટાને પાછો જરા મસળીને સફાઈદાર ગોળો કરી સાઠા માટે પાટીયાં ઉપર એવાજ થોડો આટો છાંટીને તેની ઉપર સફાઈદાર સેજ પતળો જેવો લંબચોરસ વણીને તેની ઉપર છરીવડે શકરકંદની મેળવણી બધી સરખી ચોપડીને પછી તેનો સરખો ગેલ વીટો વીટાળા લઘ રોટલી નાની માટી જેવી બનાવવી હોય તેટલા તેના ગોળા કાપી સાઠામાં રોળીને તેના બેઉ કાપેલા છેડા એ બોરડુપર આવે તેમ સાઠા ઉપર મુકીને મળાઈની સેજ જાદી સરખી ગોળ રોટલી વણવી. પછી ચુલે ઇંગારપર ઠીકરાંને ગરમ કરી તેની ઉપર એક રોટલી નાખીને તેની ફરતી કીનારીપર એક ચમચી ભરીને ધી નાખ્યા.

જરાવારમાંજ રોટલીને તથાથાવડે અળગી કરવી. અને તે પછી જરાવારે પડ ફેરવી નાખીને પાછું એટલુંજ ધી પુરીને અવારનવાર પડ ફેરવ્યા કરી રોટલી મજાહની ભુંજાયને કાઢી લઈ એમજ બધી રોટલીઓ ભુંજવી.

રોલ ઇટલ્યન.

મીલનો પહેલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, સોજી માખણ તથા છુંદેલી ખારીક ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, ઓરેંજનો અથવા માલુંગાનો સુકો મુરખ્ખો તોળા ૨, બેળ વગરનું સોજી તાજું દુધ પાશર ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, કોષ્ટ પથ્થુ જાતની સોજી જામ તથા લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

મુરખખાનો ઘણો ખારીક ભુકો કાપવો. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. આટાને ચાળી ડાબે નહી તેમ સેકી સુકો કરીને પછી તેમાં ખાંડ ભેળવી. પછી દુધને કલકલ ભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં માખણ નાખી ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને એક કકરો પડેને પેલો ખાંડ સાથેના આટો જરા જરા કરી અંદર બધો મેળવીને પછી મુરખખો તથા ઇંડાં ભેળાને હાથ રાખ્યા વગર છુટયા કરવું. તેટલાં બીજાં માણસે જાદાં કોરાં સફેદ કાગળને પુરતું માખણ લગાડીને ભુંજવાનાં પત્રાંમાં સફાઈથી પાંચરી રાખવું અને પેલી ચુલાપર છુંટવા મેલેલી મેળવણી જરા કકણુ જેવી થાયને ઉતારી પેલાં પત્રાંમાં મુકેલાં કાગળની ઉપર બધી સફાઈથી ૦૧ ઇંચ જેટલી જાદી પાંચરીને ભુંજવા માટે મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં મેલવું અને અડધું ભુંજાયને પત્રાંને કાઢીને એ કેકની ઉપર જામ પાંચરીને પાછું અંદર મુકવું અને બરાબર ભુંજાયને કાગળપરથી કાઢીને ગરમને ગોળ રોલ વીટાળીને આપુજ રાખવું યા તેની કાતરીઓ કાપવી.

રોલ ખારાં તથા મીઠાં તળેલાં.

સોજી કલકલવાળા તપેલીમાં અડધો થેર સોજી ખાંડમાં દોઢ પાશર ૬ ડું પાણી ભેળીને તેનો આસવાળો શીરો કરીને ગરમ રાખવા માટે ભિભટપર મુકવો. જો કેસર નાખીને રોલ બનાવવાં હોય તો સોજી ખરી કેસર બે આનીનાં વજનની તોળાને તેમાંથી અડધી

લઘુ આમ્મે વીવીધ વાનીમાં સેકીને છુદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે કેસરને સેકી વાટીને એક ચમચી ગરમ પાણીમાં મેળવીને પછી તે શીરામાં ભળવી. તે પછી મીઠાના પહેલાં નંબરના ઘઉંના અડધા રતલ આટાને ચાળી તેમાં હઠી તોળા ધી બેળા ડાંડાં પાણીથી ધણું ધણું ભેળવે આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને તેના સુકી સફેદ સોપારીના જેટલા બધા સફાઈદાર ગોળા કરવા અને અગત લાગે તોજ સેજ સાટો લગાડીને પાટીયાંની ઉપર આસરે ચાર ઇંચ જેટલું પાહોળું અને જેટલું લાંબું થાય તેટલું ઘણુંજ પતળું કાગળ જેવું વણવું. પછી રૌલ ચાર ઇંચ જેટલાંજ લાંબા થાય અને બાકીનું બધું વણેલું ઉપરજ વીટાળી લેવાય તેવી રીતે એક સોળ નવી સુખડપેતના એક છેડા તરફથી તેની ઉપર વીટાળી લેવું. પણ એ વીટાળેલાં બધાં ૫૩ અંકેક સાથે તેમજ સુખડપેતને પણ વળગી જાય નહીં તેમ સફાઈથી જરા દીળાં વીટાળવાં. પણ તેના છેડા છુટા અળગા રહેશે તો તળાતી વેળા તે ઉપસી આવશે અને તેથી રૌલનો ઘાટ ખીગડી જશે તેટલા માટે આમ્મે વીવીધ વાનીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેવી સોળ આટાની થોડી લાહી બાવી છેડા ઉપર તે લગાડીને રૌલની સાથે બરાબર ચીટકાવી લખને પછી રૌલ દબાય યા ભાગે નહીં તેમ સુખડપેતની ઉપરથી રૌલને સરવીને કાઢી લેવું. એ રીતે બધાં રૌલ બનાવ્યા પછી એક મોટી કઠાઈમાં પુરતું ધી નાખીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણું ધુંનાડો નીકળે પછી રૌલના લાહીથી વળગાવેળા છેડા પહેલે તળાય તેમ કઠાઈમાં સમાય તેટલાં રૌલ પાંચે પાંચે મુકવાં, અંકેકની ઉપર મુકવાં નહીં. પછી હેકેનું ૫૩ શીકા બદામી રંગનું તળાયને ચમચથી ફેરવી નાખી ખીજું ૫૩ એવુંજ તળાયને રૌલ ભાગે નહીં તેમ બધાં ચમચથી હલકે હાથે ફેરવ ફેરવ કરવાં અને શીકા લાલ રંગના થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પહેલે ચાળણીમાં મુકીને પછી બેભટપરથી શીરો ઉતારીને તેમાં મેલવાં અને જરાવારે શીરો બરાબર પીયેને કાઢી લેવાં. ઘણાવાર શીરામાં રાખવાં નહીં, તેથી નરમ થઈ જશે. ખારાં રૌલ બનાવવાં હોય તો તેને સાફ શીરો કરવો નહીં પણ આટામાં ધી તથા વાટેલું નીમક પોણું તોળા મેળવીને પછી ઉપલીજ રીતે આટો બાંધી એજ રીતે વણીને

સુખડપેનતી ઉપર વીટાળીને કાઢ્યા પછી ઉપર સુખળજ ધીમાં એમજ તળવાં, એ રૈલન શીરે પાવો નહી. એ બેઉ રીતનાં રૈલ મળાઈનાં થાય છે.

રૈલ જમ અથવા ખીમો ભરેલાં.

પાંઉતી નાની ગોટલી જેવાં પણ તેના કરતાં ઉપસેલી ઘણી મોટી બટર બીસ્કીટ હોય તેવા આકારનાં આસરે છથી સાત તોળા વજનનાં દીનર રૈલ નામનાં ઘણાં સોજાં પાંઉ આવે છે. તે પાંઉને મથાળાંપરથી રૂપિયા જેટલો ગોળ કટકો પેનના ધક્કવડે સરખો કાપી કાઢી એ રૈલનું તળાયું પોચું હોય તો એમજ રાખી આખાં રૈલને તથા ઉપરથી કાપી કાઢેલા ગોળ કટકાને ચાલતી છરીવડે પટેરાની છાલ જેવું પતળું સફાઈથી સરખું છોલવું અને કાપી કાઢેલા ગોળ કટકાના ખાંચા તરફથી રૈલની અંદરનો ગર આંગળા ભાષીને બધેથી એકસરખો કોતરીને રૈલની અંદર ખાટાં લીંચુના જેટલો ગાળો કરવો. પણ એમ કોતરતી વેળા પેલો ઉપરનો કાપેલો ગાળો ચીરાઈ જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. તે પછી એ ગાળાની અંદર રાજબરી જમ અને તે નહી હોય તો પછી બીજી કોઈ પણ જાતની સોજી જમ દાખીને ભરતી. પછી પેલા ઉપરથી કાપેલા ગોળ કટકાને પાછા તેની જગ્યા ઉપર સરખા દાખીને મુકવા અને એ રૈલ ત્રણ હોય તો સોજાં તાજાં બેળ વગરનાં અડધો શર દુધમાં પોચાં તોળા ખાંડ પીચળાવી તેમાં બાર ટીપાં બદામનું એસેન્સ તથા ટેસ્ટ કરતાં જરા વધારે વેનીલા એસેન્સ બેળી એ સપાટ તળીયાનાં બધાં રૈલ પાથે પાથે નહી પણ જરા છુટાં છુટાં મુકાય તેવાં ઉંડાં પુડીંગ દીશમાં એ રૈલ મુકીને પછી તેની ઉપર એ દુધ રેડવું. પછી એ રૈલ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અતારનવાર ફેરવ્યા કરીને અંદર બધું દુધ પચાવવું. પણ એમ રૈલમાં દુધ પચાવતાં છેલ્લે કદાચ ભાગીને કટકા છુટા પડે છે, માટે તેમ થાય તો તે કટકાને પાછા તેની જગ્યા ઉપરજ સરખા મુકવા, પણ એમ ભાગેલું નહી પણ હોય તોય આખાં રૈલની ઉપર ઝીણા નરમ દારાના ત્રણ ચાર આંટા લપેટી લેવા. ત્યાર બાદ મોટી કઢાઈમાં ડુબવું થી કકડાવી તેમાં એ રૈલ મુકી ધીમી આંચે રાખવું અને એક પડ લાલ થાયને તત્કાલાવડે અળથું કરીને પછી સંભાળથી ફેરવી બીજી પડ

એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને વીટાળેલા દારો કાપીને કાઢી નાખે. એના ભાગેલા કટકા પણ તળાયાથી બેડાઇ જાય છે અને મજાહની ઘણીજ મોટી ફેરવઇ હોય તેવું દેખાય છે અને ટેસ્ટ પણ ઘણા સારો લાગે છે. એક પાથેર દુધમાં દરીની દુધની એક પાથેર કીમ ભેળીને તેમાં એ પાંઉનાં રોલ ભીનવ્યાથી વધારે સારા ટેસ્ટનાં થાય છે. જમ નહીજ હોય તો પછી ફેરીના મુરખાને શીરામાંથી કાઢી ઘણીજ આરીક કાપીને તે અથવા ફેરીનો ખમણેલા મુરખો માહે ભરવો. રોલનું તળાયું જાડું હોય તો તેને પણ છોલવું. ખીમો ભરેલાં રોલ કરવા માટે દુધની મેળવણી કરવી નહી પણ ઉપર મુજબ રોલને છોલી કોતરીને તેમાં મજાહનો સુકો ધીપર રાંધેલો ખાટો તાપ્પો કાપેલો ખીમો ભરીને કાપેલું ગાયકું મારીને પછી દારાના બે ત્રણ આંટા વીટાળવા અને થોડાં ધીને કઢાઇમાં ગરમ કરીને પછી બધેથી એક સરખાં લાલ કકરાં ઇંગારે તળવાં, એમાં દુબલું ધી લેવું નહી. એ રોલ પણ મજાહનાં લાગે છે. ઉપલાં બેઉ રીતથી બનાવેલાં રોલ ગરમ ગરમજ ખાવાં. દીનર રોલ નહીજ હોય તો પછી ઘણી સોજ સફેદ નાની ગોઠલીનાં પાંઉને ઉપર મુજબ છોલવું અથવા ખીજાં કોઇ પણ એવાં સોજાં પાંઉના પોપડા કાપી કાઢી ગરને વચલાં કદના સંત્રાના જેટલાં મજાહનાં સરખાં ગોળ કાપીને પછી ઉપરથી ગાયકું કાપ્યા પછી માહેલો ગર કોતરીને તેમાં જમ, મુરખો અથવા ખીમો ભરીને તળવાં. એ પાંઉમાં દુધ પચીયાથી રોલની કાંતી એ ભાગી જવું નથી પણ દુધ વધારે સોસે છે. માટે એમાં દુધ જરા વધારે લેવું.

રોલ્ડ ગોસ્ત.

નર બકરાના આગલા પગનો ભાગ જેને આટકી લોક કીટબ કહે છે તે મોટા કટકાનું હાડકું કોતરી કાપીને કાઢી નાખવું અને બધાં નકી ગોસ્તના આખા કટકાને આટકી પાસે સફાઇથી ચીરાવીને એકજ મોટો પોલેળો પતળો કટકો કરાવીને તે બે રતલ લેવો. પછી ૦૧ તોળો ને પાંચ વાલ આડુ તથા ૦૧ તોળો લસણને છોલવું અને ત્રણ ઝુંડી કોથમીરનાં કુમળાં ઝંખળાં સાયનાં પાદડાં તથા બે ત્રણ મોટાં લીલાં મરચાંને ઘોષને આડુ લસણ સાથે પીસવું. કુદનાનાં દસ પાદડાંને ઘોષને આરીક કાપવાં. આરીક કાપેલી

સેલરી, પાર્સર્વી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી લઈ એ બધા સામાનને સાથે ભિળીને ગોસ્તની અંદરનાં ચીરેલાં પડની ઉપર બધે એક સરખું ચોપડીને પછી તેની ઉપર વેલાતી સાંસ પુરતો છાંટીને પછી એને આમલેટનીકાની પથ્થુ ટાછટ રોલ વીટળીને પછી સોજી પતળી સુતરીથી મજબુત બાંધી લેવું. ત્યાર બાદ આપે વીવીધ વાંનીમાં રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, બટક, અથવા કીડનો કટકો પકાવવા છાપેલું છે તે મુજબ રોસ્ત પકાવવું અથવા તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે પુરતું ધી ચોપડીને પાણી વગર એમજ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં જુગવું. ગમે તો સોજા મોઢા છ પટેટાને છોલીને તે પથ્થુ એ રોલ ગોસ્તની સાથે પકાવવા.

રોસ્ત આખું કીડ.

દસ બાર દીવસનું તદનજ નાનું બકરીનું બચ્ચું મલે તો તે વધારે સારું, પણ તેવું નહી હોય તો પછી એના કસ્ટાં સેજ મોટું હલવાન લેવું અને તેને ખાટકી પાસે કપાવી તેના ખરીયા તથા મુડી કાઢી નાખવું અને આખાં હલવાંનનું ચામડું પણ કઢાવ્યા પછી આપે વીવીધ વાંનીમાં રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, બટક તથા કીડનો કટકો છાપેલું છે તેમાં મરઘી તથા બટકને ચીરવા લખેલું છે તે મુજબ એ હલવાંનનો પછવાડેનો થોડો ભાગ સફાઈથી છરીએ ચીરીને અંદરનું બધું કાઢી નાખ્યા પછી માહેથી ઘણું સોજું ધાવું. ત્યાર બાદ એ બધી ચીજ રોસ્ત કરવામાં સ્થંડ કરવા લખેલું છે તે મુજબ એનાં પેટાંમાં બધું ભરવું અથવા એમજ આખું રાખીને તેમાંજ લખેલી રીતે પકાવવું અથવા તેમાં લખ્યા મુજબ ઉપર પુરતું ધી ચોપડીને પાણી વગર ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં જુગવું. ગમે તો સારી જાતના થોડા મોઢા પટેટાને છોલીને તે પણ એની સાથે પકાવવા.

રોસ્ત આખું હલવાંન દહીમાં પકાવેલું.

ઉપર રોસ્ત આખું કીડ છાપેલું છે તે મુજબનાં એક કીડને તેમજ કપાવી બાંધને સોજું કીધા પછી તેની બાહરની બોરડુપર છરીવડે બધા ચોખા પાડવા અને તેની ઉપર બરાબર ચોપડી શકાય તેટલાં પુરતાં આડુ લસણને છોલીને એ બે તોળાં આડુએ

ઉપસેલી ભરેલી અક ચમચીને હીસામે નીમક ક્ષય આદુમાં ભિળાને તે હલવાંનના ચોખા દીધેલા ભાગની ઉપર અચપર લગાડીને તદન કલધ ભરેલાં એક ઉંડાં તપેલાંમાં મેલી તેની ઉપર ઝીણું કપડું આંધીને પાંચ કલાક રાખવું. તેટલાં પાંચ વાલ સોજી ખરી કેસરને જરા સેકી પીતળની ખલમાં ખારીક વાટીને એક કોડીનાં બોલમાં અડધો શર સોજાં કઠણ દહીં સાથે ભિળાને ઢાંકી રાખવું. એ શર કાંદાને છોલીને ખારીક સેવ જેવા કાપવા અને સારી ભતના એ શર પટેટાને છોલીને તેના ઝીણા મણા જેટલા કટકા કાપી ઘોષ્ટને કોરડા કરવા. પછી એ હલવાંન સમાય અને ઢાંકણ ઢાંકીયા પછી તેને લાગે નહી તેટલાં ઉંડાં ઘાટાં તદનજ કલધ ભરેલાં તપેલાંમાં પોણા એ શર ધી નાખી પહેલે તેમાં કાંદાને બદામી રંગના કકરા તળાને કાઢી લીધા પછી પટેટાના કટકાને પણ એવાજ બદામી રંગના તળવા અને તળેલા કાંદામાંથી થોડો જીરુ કાઢી રાખીને ખાડીના બધા કાંદા સાથે બધા પટેટા તથા નીમક અને ગરમ મસાલો દરેક ઉપસેલી ભરેલી એ ચમચી ભિળાને તૈયાર કરવું. પછી હલવાંનને આંધીયાન પાંચ કલાક થાય ત્યારે તેમાં છુટેલાં પાણીમાંથી બાહર કાઢીને કલધ ભરેલા ખુનચામાં મેલવું અને બધો ભિળો રાખેલો સામાન તેનાં પેટાંમાં ભરી તે બાહર નીકળી પડે નહી માટે બદા દોરાથી સફાઈથી ચીરેલા ભાગને મજબુત સીવી લીધા બાદ પેલા જીરુ કાઢી રાખેલા કાંદાને હલવાંનની ઉપર લગાડીને તેની ઉપર દહીં ચોપડીને પછી સોજી મજબુત સુતરીથી તેના પગ તથા ગરદનને એવી રીતે સરખું આંધવું કે સુતરીનો એક છેડો હેઠે અને બીજો ઉપર રહે. ત્યાર બાદ પેલાં ધીવાળાં તપેલાંને ચુલે ધીમે બળતે મુકી ધી કકડેને તેમાં હલવાંનને મુકવું અને તેનું એક ૫૩ લાલ તળાયને ચમચથી નહી પણ સુતરીના છેડાથી ફેરવવું, પણ અંદરનું ધી ઉઠે નહી તેની સંભાળ રાખવી. અને એમજ બીજું ૫૩ તળાયને ઉતારવું. પછી ઘઉંના આટાને પાણીથી આંધી તેનો પતળો ગોળ વીટો કરીં તપેલીના કાંથાની ઉપર ફરતો સરખો મુકીને તેની ઉપર ઢાંકણને દાખીને વળગાવી પાણું ચુલે ધંગાર ઉપર મેલી ઢાંકણપર થોડા થોડા ધંગાર મુકતાં રહીને પાણી વગર ધીમાંજ ધંગાર ઉપર ચેરવવું. પણ એમ કરતાં હેઠે ડાબે નહી તેની સંભાળ રાખી તપેલીને વારંવાર ઉંચકી હલાવીને અંદર હલવાંનને અળચું રાખવું.

જે હલવાંત જરા માટું હશે તો અમથાંજ ધીમાં ચરશે નહીં માટે પહેલે તપેલીમાં દોઢ પાશર જેટલું પાણી રેડીને પછી ઢાંકણ બીડીને ઇંગારેજ પકાવવું. પણ જો એ રીતે બીરેલાં તપેલાંમાં પકાવતાં આવડે નહીં તો પછી બીડીયા વગરજ ઇંગારે મજાહનું નરમ ચેરવવું.

રોસ્ત ગોસ્ત, મરધી, બટક અથવા કીડનો કટકો.

કુમળાં ફરખે નર બકરાંની તાંગનો એક આખો કટકો લેવો અને તેની ઉપર આમડાં છીછરાં કંઈ હોય તેને છરીથી કાઢી નાખીને બરાબર સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક યા બે વખત ધોઈ વચમાંનાં હાડકાંને સાંધા આગલથી જરા કાપ મુકી મરડીને વાળા લઈ બેઠો કરવો અને તે પાછો છુટી જાય નહીં માટે ઝીણી દારીથી બાંધી લેવો. એક મોટી મરધી યા ફરખે બટકને આમે વીવીધ વાંનીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારી સાફ કરી મરધીના નખ સાથના અને બટકના પંજવાળા આલતા પગ તથા મુડીને કાપી કાઢવું અને પછવાડેથી સીનાં આગલના ભાગને આડો જરા કાપ મુકી તે વધારે ચીરાઇને ફાટે નહીં તેમ સંભાળથી માહેલું બધું આંગળીવડે બાહેર કાઢીને અંદરથી બરાબર ધોઈ સોજી કરી મરધીની બેઉ તાંગને પછવાડેના ચીરેલા ભાગમાં થોડી ખોસ્વી અને બેઉ પાંખને મરડીને વાળા લેરી, પણ બટકને તો એમજ આપું રાખવું. જો ગોસ્ત, મરધી યા બટકને સ્ટફડ કરીને રોસ્ત કરવું હોય તો ગોસ્તની આખી તાંગ લેવી નહીં પણ હેઠેનો ભાગ સાંધા આગલથી કાપીને છુટો કરી ઉપરનો જાંગ તરફનો આખો જહો ઢુકડો લેવો અને તેને સાફ કરી ધોઈ ચીરયા અથવા કાખા વગર આપોજ રાખી વચમાંની આખી પુરને તેની સાથે ગોસ્ત વળગીને નીકળે નહીં તેમ સંભાળથી અમથીજ આખી હાડકાં સાથે કાતરીને કાઢી લઈને ગોસ્તની વચમાં ગાળો કરવો. પછી કાંદા તથા પટેટા દરેક અડધા શેરને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી તેમાં દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી પોણી ચમચી, છોલીને ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપેલું આડુ ૦૧ તોળો તથા લસણની છુટી ચાર કળાને છોલેલાને તે લઈ પાઉંની એક જાદી કાતરીના ગરને ઠંડાં પાણીમાં થોડો વખત ભીનવીને પછી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખી પાઉંનો ભુકો કરી બધા ઉપેલો

સામાન સાથે ભેળી નવટાંક ધીમાં અધકચરું તળવું. અને ચાર કુડી કોથમીરનાં પાદડાં, કુદનાનાં સાત પાદડાં, મોટાં લીલાં બે મરચાં તથા થોડી સેલરી પાર્સર્લાને ઘોષ એ બધું બારીક કાપીને પેલાં તળેલાંમાં નાખી સાથે જરા તળીને બે ત્રણ મીનીટમાં ઉતરીને માહે ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સેસ તથા લીંબુનો રસ, નીમક તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળીને ગોસ્તના ગાળામાં અથવા મરઘી યા બટકનાં પેટાંમાં દાખી દાખીને સમાય તેટલો ભરવો અને ગોસ્તની અંદરથી બાહેર નીકળી પડે નહીં માટે ગોસ્તના બેક હેડાપર પતળા મજબુત દારીને ટાઇટ બાંધી લેવી અને મરઘી યા બટકના ચીરેલા ભાગને બાહ્ય દારાથી સીવી લપડે બંધ કરવો. પછી મસાલો ઉપરથી વળગેલો હોય તેને ઘોષ નાખવો. ત્યાર બાદ મોટા કલક ભરેલા પાટીયામાં અડધાથી પોણા શેર જેટલાં ધીને કકડાવવું અને રોસ્તમાં પટેટા નાખવા હોય તો મોજા મોટા છ પટેટાને પહેલેથી બારી તેની હાથવડે છાલ છોલીને અથવા બારીયા વગરજ આખા પટેટાને છોલી ઘાળને તૈયાર કરી રાખી ધીમાં નાખી લાલ તળીને કાઢી લીધા પછી ગોસ્ત, મરઘી યા બટક જે એક ચીજ તૈયાર કીધેલી હોય તેને ધીમાં નાખવું અને ઘણું લાલ પસંદ હોય તો એક તરફથી તેવું તળાયને ફેરવી નાખી બધી તરફથી એક સરખું લાલ તળવું, પણ સેજ લાલ બેઠયે તો તેવું તળવું, તેમજ સફેદ જેવું પસંદ હોય તો ઘેરા બદામી રંગનુંજ તળવું અને પટેટા પણ એજ રીતે તળવા. તે પછી એ બધું તળેલું માહેથી કાઢી લઇ આડુ પોણા તોળો તથા લસણ ઓ તોળાને છોલી છુદીને તપેલામાંનાં ધીમાં નાખી તળીને તેમાં બે શેર ડંડું પાણી તથા સરા તોળો નીમક નાખીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને અંદર બે કકરા પડેને તળેલું ગોસ્ત, મરઘી યા બટક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું અને અડધું ચરેને પટેટા નાખી થોડા વાર પછી ધગધગતે ધંગારે રાખી બરાબર નરમ થાયને શ્રેયી બેઠતી હોય તો તેમ ઉતારવું પણ ધીપર પસંદ હોય તો ઢાંકણ ઉઘાડી નાખી તેવું થવા દેવું. પણ એ રીતે થતા આગમચ પાણી બળી જતા આવે અને માહેલું ચરે નહીં તો પછી ઢાંકણપર થોડું પાણી આપી ઘટે તો તે માહે ઉમેરવા કરીને બરાબર ચેરવવું. રોસ્ત પકોવતી વેળા મોટાં લીલાં પાંચ છ મરચાંને ડીચકાં સુધાંજ આખાં

ધાઇને સાથે નાખ્યાં અથવા મોટાં સુકાં ગોવાનાં મરચાંને ધાઇ
જુતારાની નવી સળીમાં પાંચ સાત ખોસીને તે નાખ્યાં, તેથી ટેસ્
વધારે સારો થાય છે. ગોસ્ત યા મરઘી કોલ્ડ રાંધવું હોય તો તે
સફેદ અને ગ્રેવી વગરનું તદનજ સુકું પકાવવું અને એને સ્ટફડ
કરવું નહી, તેમજ એમાં મરચાં પણ નાખ્યાં નહી. એ સ્ટફડ
કરીને પકાવવાંને આવરચી લોકો પાટીસ અથવા પોટીસ ભરીને
પકાવેલું કહે છે. કોલ્ડ ગોસ્ત યા મરઘીને તળવું હોય તો પકાવીને
કાઢી લઈ ઠંડું થાયને ખપ જોગાં ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી
બરાબર દાઢવીને પછી હાથ સાફ કરી તે વડે અથે સરખું ચોપડીને
સુકાં પાંઉનું કમ્પસ જેને આવરચી લોક ક્રીમ કહે છે તે અથવા
ઘઉંનો જઠો રવા અથે બરાબર લગાડીને પછી બીજાં દાઢવેલાં
ઇડાંમાં બોળી તપેલીમાં પુરવું થી કકડાવીને તેમાં મજાહનું તળીને
કાઢવું. બીજી રીતે રોસ્ત કરવું હોય તો ઉપર મુજબનાં તપેલાંમાં
દોઢ થેર થી કકડાવીને પટેટા સાથે પકાવવાનું હોય તો થીમાં પહેલે
ઉપર મુજબ છાલેલા આખા પટેટા નાખી તેને તળીને કાઢી લીધા
પછી રોસ્ત કરવા માટે જે ચીજ તૈયાર કીધી હોય તેને તપેલીમાં
નાખી સવા તોળો નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ગામડી કોલસાને
ધગધગતે ઇંગારે મોટા ચુલા ઉપર મુકવું અને આવરનવાર
ઉંઘાડી ઉપર લખેલું છે તે પ્રમાણે આપણી મરજી મુજબનું
તળીયા પછી પકાવવામાં જટલું થી રાખવું હોય તેટલું રાખીને
ખાકીનું થી કાઢી લેવું, જે અરસામાં માહે મુકેલું લગભગ આડધું
ચરી જશે. થી કાઢી લીધા પછી ઢાંકણપર પાણી આપતાં રહી
જરૂર જણાય તો માહે તે રેડતાં જવું અને ગમે તો ઉપર મુજબ
એમાં પણ મરચાં નાખી ઇંગારપરજ ચેરવી નરમ થવા આવેને
પટેટા નાખી ઉપર મુજબ ગ્રેવીવાળું અથવા ધીપર પકાવીને
ઉતારવું. ઉપર લખ્યા મુજબનો અથો મસાલો મરઘીનાં પેટાંમાં
ભરવાને બદલે ગમે તો સુકો પકાવેલો બદામ દરાખ સાથનો ખીચો
ભરવો. ઉપર રોસ્ત પકાવવા માટે સ્ટફડ કરવા લખ્યું છે તે રીતે
સ્ટફડ કરીને તૈયાર કીધા પછી ચુલા ઉપર પકાવવાને બદલે તેની
ઉપર કાણુ થી ઘણું પુરવું ચોપડીને પછી તપેલાંમાં મુકી ભઠ્ઠીમાં
અથવા આગે વીવીધ વાંનીમાં આપનું ઇસ્કુ છાપેલું છે
તેમાં લખ્યા મુજબ તંદુરમાં મુકીને પણ મજાહનું રોસ્ત થશે.

પણ એમાં પણ અડધું ચરે પછીજ પટેલ નાખવા. મરઘી યા બટક તદ્દ હોય તો તેને જરા સરકો પાછને પછી કાપવું અથવા પકાવતી વેળા તદન સોજી સાફ કીધેલી નાળીયેરની એક કાટળીને માહે નાખતી, યા તો એક મરઘી યા એક બટક પકાવવામાં સોદાબાઇકાખ અથવા વાટેલો પાપડખાર ના તોળો આંદર નાખ્યાથી જલદી ચરશે, પણ સોદા યા ખારાને લાગતું નીમક તેટલું આછું લેવું. ત્રણ ચાર મરઘી યા બટક એકઠું પકાવવું હોય તો બનતાં મુઘી તે બધાં એક સરખાંજ લેવાં. પણ જો નાનાં મોટાં હોય તો પછી બધું સાથે પકાવવા મુકવું અને તેમાંથી જે ચરતું જાય તેને કાઢી લઇને જુદું મુકી બાકીનાં ચરવા દેવું અને બધું એક સરખું ચરે પછી પાછું સાથે મુકવું. પણ છેલ્લું ચરવા વગરનું એક રહે તે ચરે તંની સાથેજ ચરવા માટે પટેલને માહે નાખવા જોઇયે. કટકા કાપેલાં નાનાં મોટાં બટક યા મરઘી પણ એજ રીતે પકાવ્યાથી મજાહતું થાય છે. રોસ્તમાં નાળીયેરનું દુધ નાખેલું પસંદ હોય તો આગમચથી અડધાં નાળીયેરનું અડધા પાથેર દુધ કાઢીને તેમાં દલેલી ઉજદ સપાટ ભરેલી પોણી ચમચી જેટલી ભિળીને તૈયાર રાખી પકવાંનમાં જરા ઐવી હોય સારે તેમાં ફરતું રેડી બરાબર થાયને ઉતારવું. ઘણાં કુમળાં હલવાંનના અકેક પગના છુટા અમથા કટકા કાપતા નથી પણ આખાં એક હલવાંનનાં ચાર ફાડ્યાં થાય તેમ પગની સાથે વળગેલા ખીજ ભાગ તેની સાથેજ રાખીને કાપે છે અને તેને સાધારણ રીતે ફીડના કટકા કહે છે. જો કટકાને રોસ્ત કરવા હોય તો એક યા વધારે કટકાને આખાજ સાફ કરી એકજ વખત ધોઇને સાંધા આગલથી હાડકાંને મરડી બેવડું વાળી લઇ સોજી ઝીણી દોરીથી બાંધીને ઉપર મુજબ પકાવવું. પણ એ ઘણું લાલ કીધેલું સાફ લાગતું નથી માટે બદામી રંગપરજ પકાવવું.

રોસ્ત ગોસત, મરઘી, બટક, આખું કીડ અથવા રોહડ
ગોસ્ત લાલ પકાવવાની સહેલી રીત.

મથાળે લખેલી બધી ચીજને પહેલે ધીમાં તળીનેજ પકાવવાની હમેશની સાધારણ રીત છે. પણ એમ તળવાને બદલે સહેલી રીતથી પકવાં લાલ કરવું હોય તો આખે વીવીધ વાંનીમાં ઉપર મથાળે

લખેલાં બધાં પકવાંનમાંનું જેખી એક પકાવવું હોય તેને માટે લખેલા હોય તે સઘળો સામાન તેજ રીતે તૈયાર કરવો. પણ રૈસ્ત કરવાની જે ચીજ હોય તેને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ધીમાં તળવી નહી, પણ આમે વીવીધ વાંતીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તેવો રંગ ઉપસેલા ભરેલા નાના એ ચમચા ખાંડનો પહેલથીજ બનાવીને તૈયાર રાખવો. પછી પકવાંનમાં જેટલું ધી નાખવાનું હોય તેને પ્રથમ તપેલીમાં કકડાવી રૈસ્તમાં નાખ્યા માટેના પટેટાને તેમાં નાખી બદામી રંગના શીશ તળીને કાઢી લીધા પછી જે આદુ લસણ નાખવાનું હોય તો તેને પણ આંદર તળીને પછી જેટલું પાણી રેડવાનું હોય તેટલું માહે રેડવું. પછી રૈસ્ત પકાવવાની ચીજ લાલ રંગની કરતી હોય તો તપેલીમાં રેડેલું પાણી લાલ રંગનું થાય તેટલો બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા જરા કરી અપતો અપતો તેમાં ભેળવો. પણ પકવાંન ઘણું લાલ કરવું હોય તો પાણી ષેરા લાલ રંગનું થાય તેટલો રંગ ભેળવો. તે પછી તેમાં નીમક નાખી પકાવવા માટે જે ચીજ તૈયાર કીધી હોય તેને તપેલીમાં મુકી ઢાંકણ ઢાંકી હેઠેનું પડ ચરને ફેરવી નાખી રૈસ્ત કરવા માટે ચોપડીમાં જેમ નાખ્યા છાપેલું હોય તે રીતે બધું નાખીને મળહનું નરમ પકાવવું. એ રંગ નાખેલું પકવાંન તથા ચેત્રી મળહનું લાલ રંગનું થાય છે. અને તળીને લાલ કરવામાં ગોસ્ત મરઘીના કસ બળી જાય છે તેમ એમાં થવું નથી.

રૈસ્ત તરકી અથવા હાંસ.

કોષ્ટ પણ જાનવરની માદાના કરતાં નરનુંજ માસ ઉમેશ વધારે સ્વાદનું લાગે છે તેટલા માટે તરકી અથવા હાંસના એક નરને કાપી બરાબર સમારી સોજું કરીને આમે ચોપડીમાં રૈસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, બટક અથવા કીડનો કટકો પકાવવા છાપેલું તેજ પ્રમાણે પણ એક ઘણું મોટાં ઉંડાં કલષ ભરેલાં તપેલાંમાં માટે ચુલે મધ્યમ બળે તે પકાવવા મુકવું. પણ એ મોટું ઘણું હોવાથી એને ચરવાને ઘણો વખત લાગશે માટે પહેલથીજ મીઠાન પ્રમાણે સોદાબાઈકાબ અથવા વાટેલો પાપડખાર માહે નાખવો અને બીજા ચુલા ઉપર ગરમ પાણી તૈયાર રાખી અપ પડવું થોડું થોડું તપેલાંમાં ઉમેર્યા કરીને મળહનું તદ્દન નરમ પકાવવું.

રોસ્ત હાફ્ઝઉલ.

મળહનું ભરેલું ફરમે હાફ્ઝઉલ ૧, મોટા પટેલા ૬ નેનુ વજન શેર ૧, ધી શેર ૦૧, અને તેની ઉપર બીજું ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો ૧, કાંદા શેર ૦, સોજું નાળીયેર તોળા ૨૧, સોજા પઉવા તોળા ૨, આડુ તોળો ૧, શાહજીરું તોળો ૦, સોજા ખરી કેસર તથા તજ દરેક વાલ ૨૧ ઝેટલે બેઆનીનાં અડધાં વજનની, લસણની છુટી મોટી કળા ૫, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજા મરચાંની ભુકા સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, ઝેળચી ૫, લવંગ તથા કાળાં મરી દરેક ૪, મોટાં લીલાં મરચાં તથા કોથમીરની ટુટી દરેક ૨, તાજું ઇંડું ૧, નીમક ૫૫ સુજળ.

પટેલાને ઘોષ આખાજ રાખી હાથવડે છાલ છોલાય તેટલા જરા ખારી છાલ છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. આઝે વીવીધ વાંનીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા સુજળ હાફ્ઝઉલને કાપી સમારી તેજ પ્રમાણે પછવાડેના ભાગપર કાપ મુકીને માહેથી બધું કાઢી નાખી ઘોષને સોજું કરવું અને આડુ લસણને છોલી ખારીક છુંદી અથવા પીસીને તેમાં હળદ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને મરધીનાં પેટાંમાં તથા બાહેર બધું ચોપડીને દોઢ કલાક આથી રાખવું. તેટલાં પઉવાને ચુંટી સોજા ઘોષ નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખવું. ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવું. નાળીયેરને ખારીક પીસવું. કેસરને સેજ પાણીમાં ખારીક પીસવી. ઝેળચીના દાણા, તજ, લવંગ, મરી તથા શાહજીરાંને બધું ખારીક છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ કોરડું કરીને ખારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી પેલાં એક ચમચા ધીમાં શીકાં લાલ તળી તેમાં નાળીયેર તથા પઉવાને જરા તળીયા પછી કોથમીર મરચાં ભેળી તે જરા તળાયને ઇંડાંને માહે બરાબર મેળવીને ઉતારી પાડીને તેમાં બોકીને બધા સામાન તથા સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી નીમક મેળવીને મરધી આથીયાને બરાબર વખત થાય ત્યારે તેનાં પેટાંમાં એ બધું દાખીને બરાબર ભરી તે બાહેર નીકળી પડે નહીં માટે કાપેલા ભાગને જદા દોરાથી સોયવડે સીવીને મજબુત કરવું. તે પછી ખારી રહેલાં અડધે શેર ધીને સોજા કલમ ભરેલા

પાટીયામાં કકડાડીને તેમાં પહેલે પટેલાને તળીને કાઢી લીધા પછી મરઘીનો એક પગ અને એક પાંખ હેઠે રહે તેમ માહે મુકીને એક તરફથી અડધી મરઘી લાલ તળાયને અમચથી ફેરવી નાખી બીજી તરફની અડધીને પણ એજ રીતે તળીને પછી અંદર એક શેર ૬ ડું પાણી તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક અમચો નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ગામઠી કોલસાને ઇંગારે મુકવું અને થોડું પાણી બળેને પટેલા નાખવા. પણ પટેલા બરાબર ચરી જાય તોય કદાચ મરઘી ચરી હોય નહીં તો પછી પટેલાને અંદરથી કાઢી લેવા અને મરઘી તદનજ નરમ થાય અને સેજ થેવી રહે ત્યારે માહે પટેલા પાછા નાખવા અને જરા વારે ઉતારવું. પણ એ રીતે મરઘી ચરે તેટલાં અંદરનું પાણી મુકાવા આવે તો ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી અપવું અપવું તે માહે રેડીને ઉપર મુજબ મરઘી તૈયાર કરવી. એ મરઘી મળહના ટ્રેસ્ટની થાય છે.

૨ંગ આઈસક્રીમનો.

ઘણી સોજી ઘણી ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૧, કીમ ઑવ તારતર તોળા જા, ઘણીજ ખારીક પાઉદર જેવી છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી કીરમજ; એજ રીતે છુંદીને ચાળેલી સોજી ફટકી તથા સોજી નીમક એ ફરેક ચીજ તોળા રા.

સોજાં કાઢીનાં બોલમાં કકડવું પાણી દોઢ પાથેર નામી તેમાં કીરમજનો પાઉદર ભેળીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી સાફ હાથથી સારીકાની ચોળીને પાણીમાં મેળવ્યા બાદ માહે નીમક પીગળાવી મલમલનાં મજાલુત કપડાંમાં એ બધું નાખી પોતળાં જેવું કરીને કપડું ફાટે નહીં તેમ તદનજ કલઘ ભરેલી તપેલીમાં હલવે હલવે દાખીને બધું ગાળી લખને તેમાં ખાંડ પીગળાવી ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકવું અને ઘાડા શીરા જેવું થાયને કીમ ઑવ તારતર સાથે ફટકી ભેળીને એ ઉંચેથી નાખતાં ઉભાછ જાય છે માટે નીચે હાથે એ બેઉ ચીજ નાખીને લાકડાંના યા રૂપાંના અમચાથી છુંદીને અંદર બધું સારીકાની ભેળી એકરસ કરાંને પછી ઉતારવું. અને એ રંગ તદન ઠંડો થાયને ઉપરનો બધો રંગ કાચની સીસીએમાં ભરીને પેક કરવો. તે પછી હેઠે થોડી ફટકી તથા કીમ ઑવ તારતર ફરેલા રહે છે અને કીરમજને ગાળી લીધા પછી તે પણ થોડી

કપડાંમાં બાકી રહે છે તેની સાથે એ બેળાને અડધો રતલ ખાંડ તથા એક પાથેર પાણી રેડી ખુબ તરેહ મેળવીને પાણું ઉપર મુજબ ચુલે મેલીને ઘાડો રંગ કરીને ઉતારવા અને ઠંડું થાયને સારીકાની ચાળા ગાળાને એ રંગને પણ સીસીઆમાં ભરીને પેક કરવું. પણ એ રંગમાં ઘણો કસ રહેશે નહીં માટે કદાચ કુગ અદશે, તેટલા માટે સીસીઆને કોષ વખત ડલાવવી. પહેલો બનાવેલો રંગ તો મુદલ ખીગડતો નથી પણ સાત આઠ વરસ સુધી સોજે રહે છે, તો જો કે એ અરસામાં રંગનું તેજને અળકાત જરા ઓછું થાય છે. એ રંગને કોષ પણ કકડતી ઝીજમાં બેળવો નહીં, તેથી તે ફાટી જાય છે. માટે ચુલાપરથી ઉતાર્યા પછી પંદર વીસ મીનીટ બાદ તેમાં રંગ બેળવો. ઘૂર્ત વાપરવા માટે રંગ જોષતો હોય તો ઉપર લખેલા હીસાબ અપજોગો થોડો થોડો બધો સામાન લેવો, પણ એમાં ખાંડ લેવી નહીં અને ઉપર લખેલા બધા સામાન માટે અડધો શેર પાણી જોષયે છે માટે સામાનનાં પ્રમાણમાં પાણી તે હીસાબે લેવું. પણ સામાન ઘણો ઓછો હોય તો પછી હીસાબ કરતાં પાણી જરા વધારે લઈ તેમાં ઉપર મુજબ કીરમજનો પાઉદર તથા નીમક પીગળાવ્યા પછી ચુલે એક જોથ આપીને તેમાં ઉપલી રીતે ફટકી તથા કીમ ઓલ તારતર બેળા રંગ ઠંડો થાયને ઘૂર્ત વાપરવો.

રંગ બાળેલી ખાંડનો.

દુધ ભરવાના પાથેરાનાં માપથી અડધો પાથેર એટલે નાના છ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી તૈયાર રાખવું. તે પછી છુંદેલી ષાક શુગર અથવા પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એ બેમાંનું જે તે એક બે રતલને ઉભા ઘાટની કલમ ભરેલી ત્રાંબાની તપેલી અથવા એલ્યુમીનમની નાની તપેલીમાં અથવા એવાજ મોટા કાંસીયામાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મેળવું અને ખાંડ પીગળીને રતાસ પકડેને અંદર લાકડાંનો ચમચો અથવા કાંમરીની જરા જાદી પતી ફેરવવી અને બધી ખાંડ બળીને તદન કાળી થાયને પેલું તૈયાર રાખેલું અડધો પાથેર પાણી નીચે ડાંચે અંદર રેડી દેવું અને તે કકડે પછી માહે ચમચો યા પતી ફેરવ્યા કરવી અને બળેલી ખાંડ બંધાયેલી હોય છે તે બધી પાછી બરાબર પીગળી જાયને ઉતારવી. પછી રંગ તદન ઠંડો થાયને જાંજરી મલમલના

કટકાથી ગાળીને સીસીઓમાં ભરી ચપટ જુચ મારી લાખથી પેક કરવું. આએ વીરીધ વાંનીમાં કોઈ પણ મીઠાઈ અથવા પકવાનમાં બાળેલી આંડનો રંગ નાખવા હાથેલું હોય તેમાં એ રંગ બનાવીને વાપરવો. એ રંગ લાંબો વખત સુધી સોજે રહે છે.

રંગ ખીટરૂનો.

ખીટરૂ એ જાતના આવે છે, તેમાં ઘેરા લાલ રંગની છાલ અને પાદડાંની નેસ પણ એવાજ લાલ રંગની હોય તેવા માસમની શુરૂઆતના કુમળા ખીટરૂનો રંગ ધણી તેજદાર થાય છે અને આખરે માસમના શીકા રંગના ઝાંડા તથા પાદડાંની નેસ પણ તેવીજ હોય તેનો રંગ સારો થતો નથી. માટે ઉપર લખેલા લાલ સોજા ખીટરૂને બાકી છાલ છોલીને પછી પતળા કાતરીઓ કાપવી અને દુધની કોઈ પણ ચીજ આપસકીમના રંગની બનાવવી હોય તો તે ચુલે હોય તેમાં એ છોલેલા ખીટરૂની કાતરીઓ નાખ્યાથી રંગની તેજ જતી રહે છે અને રંગ ઝાપો થાય છે માટે એ ચીજને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી તેમાં થોડી છોલેલી કાતરીઓ નાખીને ઢાંચી મુકવું અને થોડી વારે ઉંઘાડી માહે અમચો ફેરવવો અને એ પ્રમાણે અવારનવાર ફેરવી આપણી મરજી મુજબનો મેળવણીનો રંગ ખુદસો ઘેરો થાયને અંદરથી ખીટરૂ કાઢી નાખવો. દુધ વગરની જલી યા બીજું કંઈ પણ બનાવેલું હોય તેમાં પણ એ કાતરીઓનો રંગ ઓગળે છે. પણ એ પારદર્શક મવાહી પદાર્થનો રંગ આપસકીમનો નહી પણ ચળકતો ઘેરો દાડમનો રંગ થાય છે. ઠંડાં દુધ યા પાણીમાં પણ એ ખીટરૂની કાતરીઓનો રંગ ઓગળે છે પણ તેમાં વખત લાગે છે અને કાચા ખીટરૂની કાતરીઓ નાખી હોય તો તેનો રંગ પણ ઓગળે છે, પણ તેનો કાચો સ્વાદ લાગે છે.

લસણ કેમ છોલવું.

ધણું લસણ હોય તેને હાથવડે છોલવાની ધણી મહેનત પડે છે માટે પહેલે લસણના કડામાંથી બધી કળીઓને છુટી પાડવી અને હથેલી તેને ધણું સેજ મીઠું તેલ, સેલેડ આપલ અથવા ધી લગાડી કળાઓને બેઉ હથેલીથી ધસીને તેને ધણું સેજ તેલ યા

ધી લાગવા દેવું. જરાથી વધારે લાગવા દેવું નહીં. કારણ પછી તે સુકાતું નથી અને તેથી છાલ નીકળતી નથી. એ ધી યા તેલ લગાડેલી લસણની કળાઓને મોટા ખુનચામાં પાંચરીને તડકાંમાં મુકવું અને તેની ઉપરનાં બધાં છલકાં સુકાં બાકીને અળખાં થઈ જાય ત્યારે બધી કળાઓને એક હથેલીથી ચોલવી. તેથી સહેલાઈથી જરાવારમાં લસણ છોલાઈ જાય છે. જુનું લસણ છોલ્યા પછી અંદરથી પીળાસપર નીકળે છે પણ સોજું નવું હોય છે તો તે સફેદ નીકળે છે.

લાઈમ વૉટર.

સવા તોળો સોજ કળાયુનાને એક કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં ગરમ કરીને શીલ્ટર કાપેલું સોજું ઠંડું પાણી દોઢ પાથેર રેડીને એક કલાક ઢાંકી રાખવું અને તે કરીને ઉપર નીચું પાણી આવે તેને ગાળા લેવું. એ લાઈમ વૉટર નાનાં બચ્ચાં તથા સીક માણસને ખાવાનાં દુધમાં જરા ભેળીને આપે છે.

લાડવા અમથાં ખમણના.

સોજો ગોળ શર ૧, ઝીણું સફેદ ખમણેલું સફેદ નાળીયેરનું ખમણ રતલ ૦૮, નવી બદામી ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, સોજું ધી તોળા રા, એળચી તોળો ૦૮, જાયફળ તોળો ૦૮.

એળચીના દાણા તથા જાયફળને છુંદવું. દરાખને સાફ કરી ઘોઘ નુછીને કોરડી કરવી. બદામને છોલી અકેકના આડા એક સરખા છ છ કટકા કાપી ઘોઘ નુછીને કોરડી કરવી. ખમણમાંથી દુધ નીકળે નહીં તેમ હલકે હાથે સાફ પાતાની ઉપર બારીક પીસવું. ગોળનો ભુકો કરી અડધા પાથેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી નેટના ચોતડાં કપડાંથી ગાળવો. ત્યાર બાદ ધીને કઢાઈમાં બળને કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી શીકી બદામી રંગની ચાપને ઉતારીને આંધરાંની અમચથી કાઢી લઈને પાછી કઢાઈને ચુલે મુકી પાછું ધી કકડોને દરાખ નાખી તેને તળીને ઉતારીને કાઢીને બદામમાં નાખવી. તે પછી એક મોટી રકાખીને જરા ધી ચોપડીને પછી કઢાઈને પાછી ચુલે મુકવી અને તેમાં ગાળેલા ગોળ રેડી બળવું ધીવું.

રાખી માહે અવારનવાર અમચ ફેરવવી અને ગોળ પાછો બંધાઈ જાય તેટલો બધો ઘાડો ચાસ કરવો પણ તેમ કરતાં સેજ પણ કરવાવા દેવો નહી. અને એવો થાયને વુર્તજ તેમાં ખમણ મેળવી દધ ફેરવ ફેરવ રી ચાસ પીને ખમણ કઠણ થાયને સોજ રકાખીમાં કાઢી પાંચરીને મુકી તેની ઉપર એળચી જાયફળ ભભરાવવું અને જરા ઠંડું થાય ત્યારે બદામ દરાખ બેળા એ ખમણના પંદર ભાગ કરી તેના સફાઈદાર ગોળ લાડવા વાળીને પેલી ધી લગાડી રાખેલી રકાખીમાં મુકવા. એ લાડવા સારા લાગે છે. નાળાયેર પાકટ પણ તે સુકાયલું નહી હોય પણ તાજું દુધ સાથનું હોય તેવું લેવું. કારણ સુકાયલું નાળાયેર કુચા જેવું લાગે છે.

લાડવા ખમણના કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચીના ફરમાસુ.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર રતલ ૦૧, સફેદ ઝીણી શાકરીયા ખાંડ અથવા સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૦૧, સોજ નવી બદામની બીજ તોળા પ, સોજું બેળ વગરનું તાજું બેંસનું દુધ શેર ૧, સોજું નાળાયેર અડધું, ઘણુંજ સોજો ગોલાખ તથા સોજું ધી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળાયેરનું ફરમાસુ છાપેલું છે તેવું એક નાળાયેરનું ખમણ બનાવવું. બદામને છોલી ઘોષ નુછી કોરડી કરીને તદન સાફ પાતા ઉપર એક અમચી ગોલાખ સાથે ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસી. નાળાયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી તેમાં બેંસનાં દુધમાંથી એક પાશર રેડી ચોળીને બરાબર મેળવીને દુધ કાઢી લઈ છુછામાં પાછું એટલુંજ બીજું દુધ નાખી એમજ દુધ કાઢી લઈ છુછાને ફેંકી દધ બાકી રહેલાં બધાં દુધમાં એ નાળાયેર સાથનું દુધ બેળા કપડાંથી ગાળીને તેમાં ખાંડ પીગળાવવી. પછી કૉર્નફ્લૉઅરને એક કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં એ બધું દુધ જરા જરા કરીને બરાબર મેળવીને માહે સેજથી ગાંગડો રાખવો નહી. ખીચીમાં નાખવા માટે આગમચથી પાંચ તોળા ધી જુડું કાઢી રાખવું. ત્યાર બાદ એક સોજ કલઠવાળી તપેલીમાં ત્રણ પાશર એટલે પોણી બારેલી પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ તરેહ કકડેને માહે એક પાશર એટલે અડધી પાઈટ ગોલાખ રેડીને પાછું ઢાંકી ખુબ કકડીને અંદર

ગોલાખ સાથનું પાણી ઉછળે ત્યારે પેલા દુધમાં મેળવેલા કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ઠરી ગયો હશે તેને ચમચાથી પાછો બરાબર મેળવી એકરસ કરી તપેલીનું ઢાંકણ ઉઘાડીને એક માણસે હાથ રાખ્યા વગર તેમાં મોટી ધારે મેળવણી રેડતાં જવું અને ખીન્ન માણસે હાથ રાખ્યા વગર જલદી જલદી ચમચથી અંદર મેળવી દેવી. જેમ કરતાં માહે ગાંગડા થવા દેવા નહી. તે પછી પીસેલી બદામને છુટી પાડી અંદર તે તથા પેલું જુદું કાઢેલું ધી નાખી બરાબર ભેળાને જરાવાર ધુંટવું અને કઠણ થાય પછી ધુંટવું નહી પણ તપેલી ઉઘાડીજ રાખી અવારનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું. કારણ બધાજ વખત ધુંટયાથી કૉર્નફ્લૉઅર ચીવટ થઇ જાય છે. પછી ખીચી ઘણી કઠણ જેવી થાયને ઉતારી ફલેતદીશમાં યા મોટી કોડીની રકાખીમાં ખીચી કાઢી લઇ તદન ઠંડી થાયને હથેલીને ઘણાજ સેજ ગોલાખ લગાડી ને બરાબર મસજવી. ચોખાના આટાની ખીચીનીકાની એ ખીચ બનાવતી વખત તપેલીનાં તળીયામાં હેઠે લાગતી નથી. પણ એનાં કોડીયાં થઇ શકતાં નથી માટે લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તેટલા એ ખીચીના સફાઈદાર ગોળા કરી હથેલીને સેજ ધી લગાડીને તેની ઉપર મુકી બધેથી એક સરખું પતળું ગોળ થાપીને પછી તેની વચમાં ખમણ મુકીને લાડવાનું મોઢું ખીચી બરાબર દાખીને બંધ કરી લેવું અને એ રીતે બધા લાડવા તૈયાર કરીને આખી વીવીધ વાંનીમાં લાડવા ખમણની સહેલી સોજ ખીચીના છાપેલા છે તેમાં લાડવાનું ચાળણીમાં એકજ ૫૩ મુકીને બાફવા લખેલું છે તે રીતે તેમાં મુકીને ફક્ત ત્રણ મીનીટ બાફીને તેજ પ્રમાણે ચાળણીમાંથી લાડવાને કાઢવા. એ લાડવા ઘણા સરસ થાય છે.

લાડવા ખમણના ખીચીના પડારોકા બનાવેલા.

આજે વીવીધ વાંનીમાં ખમણ ત્રણ જાતનાં છાપેલાં છે તેમાંથી ગમે તો નાળીયેરનાં બે રીતનાં છે તેમાંનું એક જાતનું એકજ નાળીયેરનું બનાવવું. પછી આખે ચોપડીમાં લાડવા ખમણના સહેલી ખીચીના તથા લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ છાપેલા છે તે બેમાંથી ગમે તે એક રીતની ચોખાના અડધા રતલ આટાની ખીચી તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધા સામાન લઇને તેજ રીતે બનાવી બરાબર મસજીને તૈયાર કરવી. ત્યાર બાદ નવા જુતારાની

ઉપરની જરા બારીક પણ કઠણ સળીના આસરે દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કરી તેને સોજા ઘાઇ કપડાંથી નુછીને સાફ કરવા અને ફણસનાં ઝાડનાં ત્રણ ત્રણ પાદડાં સાયના કુમખા લઇ તેની નાની ડાંખળી સાથે પાદડાં વળગેલાં રાખીને સોજા ઘાઇ કપડાંથી નુછીને કોરડાં કરવાં. પછી પાદડાંની ખડખડાડી ઘોરદુ બાહેર રહે અને સુવાળી ઘોરદુ અંદર જાય અને જાણે એ અકેક પાદડાંની ઝીણી ડાંખળીની ઉપર પડા લટકતા હોય તેમ ડાળી તરફથી પોહોળા અને હેઠેથી અણીવાળા પડા થાય તેવી રીતે પાદડાંને સફાઇથી સરખાં વાળીને પડાની ઘોરદુપરનાં પાદડાંનાં બેઉ છેડાને અકેકની ઉપર થોડા આવે તેમ લેવા અને તે પછી એ સાંધા છુટે. પડે નહીં તેટલા માટે તેને જોડવા સાફ પેલી સળીના અકેક કટકાને એ સાંધા તરફનું પાદડું ફાટે નહીં તેમ તેની વચમાં સળીને અણી તરફથી ભાકીને પછી સળીને બીજા છેડા પડાની ડાંખળીની જરા હેઠે આવે તેમ ખોસીને ઉપરની ઘોરદુપર કાઢવા. જેમ કીધાથી પડાની કીનારી તરફનો સાંધા બરાબર સરખો વળગેલો રહે છે. એ રીતે કીધા પછી પડા બધેથી એક સરખી ઉંચાઇના નહીં હોય તો જે તરફથી વધારે ઉંચા હોય તે તરફનો પાદડાંની કીનારીનો ભાગ કાતરથીજ જરા છાંટી કાઢીને મળાઉંના સરખા ઘાટના પડા કરવા અને ખીચીમાંથી મોટા મોસાંથી ચણા જેટલી લઇ પહેલે તેને પડાની હેઠે અણી તરફ મેલીને છેલ્લી આંગળીની ટીચકીને સેજ ધી લગાડીને તે વડે દાખીને પડાની તોચ સુધી ભરવા પછી મોટી સોપારી જેટલી ખીચીની ગોળીઆ કરી હથેલીને સેજ ધી લગાડીને તેની ઉપર મેલી આંગળીને પણ ઘણું સેજ ધી લગાડીને બધેથી એક સરખું ઠા ઇંચ કરતાં પણ પતણું અને બીડાંના આકારનું થાપીને પછી તેને પડાની અંદરના થોડા ભાગમાં દાખીને ઉપલી કીનારી સુધી ઝુકી એ રીતે પડામાં સમાય તેટલી બીજી ખીચી મેલીને કીનારીપરથી સરખી કરીને મળાઉંનું સફાઇદાર કરવું. પછી તેની ઉપર ઢાંકવા માટે થોડી ખીચી જુદી કાઢી રાખીને પછી એ રીતે ખીજા જેટલા થાય તેટલા પડા ખીચીથી ભરવા. એમ ખીચીથી પડા ભરવા પછી તેની કીનારી સુધી સરખું પુરવું. અમણુ ભરીને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે પેલા જુદી કાઢી રાખેલી ખીચીમાંથી જેટલું મોટું ઢાંકવા માટે કરવું હોય તેટલા ખીચીના

નાના ગોળા કરી હથેલીપર ઉપર મુજબનું અધેથી એક સરખું પતળું ગોળ થાપીને તૈયાર કરવું અને પડાની અંદર મુકેલી ખીચીની કીનારીની ઉપર જરા પાણી લગાડી પેલી ગોળ થાપેલી ખીચીની કીનારીને પણ પાણી ચોપડીને પછી પડાની ઉપર મેલીને કીનારી પરથી બેડ છુટું પડે નહીં માટે દાખીને બરાબર વળગાવી વધારાની ખીચી બાહેર નીકળેલી હથે તેને કાઢી નાખીને કીનારી પરથી દાખીને સરખું કરવું. પણ અંદર ખમણુ ભરીયાથી પડાનું વજન ભારી થનાથી એ રીતે કરતાં ચુંથાઇ જાય નહીં તેની ઘણી સંભાળ રાખીને સફાઇથી બનાવવું અને એ રીતે બધા પડા તૈયાર થાયને આએ વીવીધ વાંતીમાં લાડવા ખમણુના સહેદી સોજ ખીચીના છે તેમાં લખ્યા મુજબ તપેલીમાં પાણી કકડાવવું અને ચાળણીમાં પડા અકેકની ઉપર પડે નહીં તેમ સંભાળથી પાથે પાથે આડા મુકા એ મુકેલાંને અથડે નહીં તેમ ચાળણીની કીનારીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી માટે બળતે ત્રણ મીનીટજ બારી બીજી ફાલતુ ચાળણી હોય તો તેમાં એજ રીતે બીજા પડા બાફવા મુકવા અને બફાયલા પડા તદનજ ઠંડા થાયને કુમખા કાઢીને ગમે તો એમજ મુકવા અને ગમે તો પાદડાંમાં ખોસેલી સળી કાઢી નાખીને ચુંથાય નહીં તેમ સંભાળથી પાદડું કાઢ્યા પછી પડાની તોચ ઉપર રહે તેમ બધા ગોઠવીને ઉભા મુકવા. કુમખામાં પાદડાં નાનાં મોટાં હોવાથી એ રીતે બનાવેલા પડા એક સરખા થતા નથી માટે બધા એક સરખા કરવા હોય તો ઘણાં મોટાં નહીં તેમજ નાનાં પણ નહીં તેવાં બધાં એક સરખાં વચલાં પાદડાં લઇ તેનો જુદો જુદો અકેક પડો ઉપલીજ રીતે બનાવવો. એ રીતે અકેક પડો બનાવવાનો સહેલ પડે છે.

લાડવા ખમણુના ખીચીના ફરમાસ.

આએ વીવીધ વાંતીમાં ખમણુ નાળીયેરનું ફરમાસ છાપેલું છે તેવું એક નાળીયેરનું ખમણુ બનાવવું. પછી લાડવા ખમણુના ખીચીના સરસ બનાવવાના હેતુ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના ચોખાના અડધો રતલ આઠા સાથે સોજ સફેદ મેદા ખાંડ ૦૧ રતલને બરાબર ભેળવી. બદામની પાંચ તોળા નરી બીજને છોલી ઘાઇ કોરડી કરીને તદનજ સાફ પાતા ઉપર એક ચમચી સોજ

ગોલાખ સાથે ઘણીજ ખારીક મેસ જેવી પીસ્વી. સોજાં અડધાં નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી તેમાં સોજાં તાજાં ભેંસનું દુધ અડધો પાથેર રેડી ચોળીને દુધ કાઢી લઈ છુંછામાં ખીજું અડધો પાથેર દુધ ભેળી એમજ દુધ કાઢીને બધું કપડાંથી ગાળવું. ત્યાર બાદ ખીજાં પાણી શેર ભેંસનાં દુધને એક કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં રેડી તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને અંદર બરાબર જોશ આવીને દુધ સાથનું પાણી ઉછળેને એજ લાડવા ખમણના ખીચીના સરસમાં લખ્યા મુજબ પેલા ખાંડ સાથે ભેળી રાખેલા આટાને માહે મેળવી દેવા અને તે ખીલી જાયને તેમાં નાળીયેર સાથનું દુધ થોડું થોડું કરી બધું બરાબર ભેળી જરાવાર પછી સોજાં ધી પાંચ તોળા મેળવી એજ સરસ લાડવામાં લખ્યા મુજબ સીજવા માટે ખીચીને ઢાંકવી, પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને તળે ઉપર કરવી પણ ખીચી હેઠે ડાળે તેને આખવીને માહે મેળવી નહી. પછી ખીચી કઠણ થાયને ઢાંકણ કાઢી નાખી ઘણું સોજે ગોલાખ અડધો પાથેર ભેળી તળે ઉપર કરતાં રહી ખીચી તદન કઠણ થાયને ઉતારીને કોડીનાં મોટાં ફલેતદીશમાં અથવા કોડીની મોટી રકાખીમાં કાઢવી અને ઠંડી પડેને તેમાં પીસેલી બદામને બરાબર મેળવીને સારીકાની મસળવી. એ ખીચી દુધમાં રંધેલી હોવાથી એનાં કોડીયાં થઈ ચકતાં નથી માટે ઉપર લાડવા ખમણના કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચીના ફરમાસુ છાપેલા છે તે મુજબ ઉથેલીની ઉપર ખીચીને થાપી તેમાં ખમણ મુકીને એ લાડવા વાળવા અને લાડવા ખમણના સહેલી સોજા ખીચીના છે તેમાં લખ્યા મુજબ ધી લગાડેલી ચાળણીમાં જરા છુટા છુટા લાડવાનું એકજ પડ મુકીને તેમજ કપડું ઢાંકીને તેજ રીતે ત્રણ મીનીટ બાફવા. જો ગોલાખ નહી હોય તો પછી કૉસ ઍન્ડ પ્લેકવેલનું ઍસેન્સ ઑવ રેજ દસ ટીપાંને એક અમચી ઠંડાં પાણીમાં મેળવીને તેમાં બદામને પીસ્વી.

લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ.

રંચુનનો ઉલ્લેખ નામના એક જાતના તદન સફેદ ચોખ્ખા આવે છે તેને આખે વીવીધ વાંનીમાં ઘાયલા એટલે જીના ચોખ્ખાનો આટો છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ દલાવીને તે આટો અને તે

નહી હોય તો મીલનો પહેલાં નંબરનો તાળો ચોખ્ખો ચાળેલા આટો એ એમાંનું જે એક હોય તે રતલ ગા, સફેદ મેદા ખાંડ અથવા છુંદીને ચાળેલી સફેદ ખાંડ શેર ૦૧, સોજી તાજી ભેંસનું કુધ પાશર ૧, સોજી ધી નવટાંક, ઘણો સોજો ગોલાખ અથ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંતીમાં ખમણ નાળીયેરનું સાધારણ તથા ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસ એવાં બે ખમણ છાપેલાં છે તેમાંનું જે ગમે તે એક નાળીયેરનું બનાવવું. આટામાં ખાંડને બરાબર મેળવવી. પછી એક સોજી કલક ભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડું પાણી તથા પાશર કુધ રેડી ઢાંકણ ઢોકાને ચુલે બળતાં ઉપર મેલવું અને તેમાં બરાબર બેશ આવીને માહે પાણી ઉછળે ત્યારે એક માણસે ખાંડ સાથે બેળેલા આટામાંથી એકેક મુઠ્ઠી ભરીને ભભરાવીને પાણીમાં જલદી જલદી નાખતાં જવું અને ખીજાં માણસે એટલીજ ઝડપથી સેજ પણ હાથ રાખ્યા વગર જલદી ઘુંટયાજ કરવું. જેમ કીધાથી ખીચીમાં ગાંગડા થતા નથી પણ મજાહની માવા જેવી થાય છે. એ રીતે ઘુંટતાં ખીચી કઢણ જેવી થાય ત્યારે ઢાંકણ ઢાંકવું પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને ખીચીને ચમચથી તળે ઉપર કરવી. પણ ખીચી હેઠે તપેલાંનાં તળીયામાં લાગે છે તેને આખવીને કાઢવી નહી. એ રીતે પંદર વીસ મીનીટ કીધા પછી ખીચી બરાબર સીજેને ઢાંકણ કાઢી નાખવું અને અવારનવાર ચમચે તળે ઉપર કરી ખીચી મજાહની કઢણ થાયને ઉતારી કોડીનાં મોટાં ફેલેતદીશમાં યા કોડીની મોટી રકાખીમાં અથવા ત્રાંખાની તદન કલક ભરેલી થાળામાં કાઢવી અને તદન ઠંડી થાયને હાથને ઘણાજ સેજ ગોલાખ લગાડી ખીચીને બરાબર મસળાને અંદર સેજખી બારીક ગાંગડો રાખવો નહી. પછી આએ વીવીધ વાંતીમાં લાડવા ખમણના સહેલી સોજી ખીચીના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તેમ આએ ખીચીમાં ખમણ ભરીને લાડવાવાળા તેમાંજ લખેલી રીતે ચાળણીમાં લાડવાનું એક પડ મુકીને તેજ પ્રમાણે બાકીને તેમજ કાઢવા

લાડવા ખમણના સાધારણ ખીચીના સાદા.

સાદી ખીચીના સાધારણ લાડવા કરવા હોય તો આએ વીવીધ વાંતીમાં ખમણ નાળીયેરનું સાધારણ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ

એક નાળાયેરનું ખમણ બનાવવું. પછી આમ્મેજ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના બેમાંથી એક જાતનો આડધો રતલ આળેલો આટો લેવા અને સોજ કલકવાળા તપેલીમાં દુધ ભરવાના પાશોરાથી ભરેલું સવા શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં બે તોળા ધી નાખી ઢાંકણ ઢાંકી માટે બળતે ચુલે મુકવું અને અંદર કકરો પડીને પાણી ઉછળે ત્યારે ઢાંકણ ઉઘાડીને તેમાં તુર્ત બધા આટો સમિટોજ નાખી દધ આટાના કાચા ગાંગડા અંદર રહે નહી માટે નાખતાં વાર તુર્તજ જલદી ચમચથી બરાબર મેળવી દધને પછી પાછું ઢાંકણ ઢાંકવું. પણ હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉઘાડી ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને ખીચી સીજીને કણ જોવી થાય પછી ઢાંકણ કાઢી નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને હાથને વળગે નહી તેવી સુઠી અને કણ ખીચી થાયને ઉતારી કલક ભરેલી થાળામાં અથવા કોડીનાં મોટાં ફલેતદીશમાં બધી ખીચી કાઢવી, પણ તપેલીમાં હેઠે લાગેલી હોય તે કાઢવી નહી. પછી ખીચીને પાંચરીને સુઠી માહેલી વરાળ ઉડી ગયા પછી જરા ગરમ હોય ત્યારેજ હથેલીને સેજ પાણી લગાડતાં જધને ખુબ તરેહ મસળીને પોચી નહી પણ લાડવા બરાબર વળી શકે તેટલી સેજ નરમ ખીચી કરવી. પછી હથેલીને ખીચી વળગે નહી માટે સેજ ધી લગાડતાં જધ લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તે પ્રમાણે બધા એક સરખા ગોળા કરીને તેની વચમાં આટો પાડી બધેથી એક સરખું પતળું અને ફાટકુટ વગરનું મજાહનું સફાઈદાર ઠંડું કોડીયું બનાવી તેની અંદર પુરતું ખમણ ભરવું અને લાડવાનું મોઢું ઉપરથી બે માલુમ સફાઈથી ખીંડી લધને પછી અંદર ભરેલું ખમણ ખીચીથી મળયું રહે નહી માટે ઉલકે હાથે લાડવાને મુઠ્ઠીમાં દાખીને મજાહનો સરખો ગોળ કરી એ રીતે બધા લાડવા બનાવવા, ત્યાર બાદ ત્રાંબાના કલકવાળા આળેલી સાથના ઝાંપા આવે છે તેવા એક નાનો ઝાંપો લધ તેને ઉજળા સોજે કરી તેની આળેણીને જરા ધી ચોપડીને પછી તેની અંદર બધા લાડવાનાં સફાઈથી અકેકની ઉપર સરખાં ગોઠવીને બધાં પડ મુકવાં. પણ એમજ બાકતાં લાડવા ઉપરથી ફાટી જાય છે તેટલા માટે મજમલનાં સફેદ ઘોતાં કપડાંને ઠંડાં પાણીમાં બીનવી નીચવીને કોરડું કીધા પછી બેવડું વાળીને તે લાડવાને અથડે તેમ તેની ઉપર

ઢાંકવું. તે પછીં એ લાડવા ભરેલી ચાળણીનાં તળાપાને લાગે નહીં
 તેટલું અધુરું પાણી ઝાંપામાં ભરી તેનું ધુન્મયજ નેવું ગોળ
 ઢાંકણ હોય છે તે ઢાંકીને ચુલે માટે બળતે મુકવું અને પાણીમાં
 ખુબતરેહ જ્વેશ આવીને અંદર ઉછળ ત્યારે ઢાંકણ ઉંઘાડીને પેલી
 લાડવા ભરેલી ચાળણીને ઝાંપામાં મેલીને પાછું ઢાંકણ ઢાંકવું. પંદરેક
 મીનીટ થાય ત્યારે ઢાંકણ ઉંઘાડીને લાડવાને આંગળી
 લગાડવી અને તેને ખીચી વળગે તો લાડવા કાચા હોવાથી પાછા
 ઢાંકી જરા વખત વધુ રાખ્યા પછી બરાબર બકાયને ચાળણીને
 ઝાંપામાંથી કાઢીને ઉપરનું કપડું કાઢી નાખવું અને લાડવા તદ્દન
 ઠંડા થાયને આંગળાંને ગોલાય યા ઠંડું પાણી લગાડીને સંભાળથી
 આપા કાઢવા. જો ઝાંપો નહીં હોય તો પછી કલમ ભરેલાં બેયાં
 અથવા માટી ઉંડી ચાળણીમાં ઉપર મુજબ ધી લગાડી તેમાં બધા
 લાડવા ભરીને ઉપર કપડું ઢાંકવું અને બોયું હોય તો તેનો હેડેનો
 બાહેર નીકળેલો ગોળ ભાગ અંદર બેસે તો રહે અને ચાળણી
 હોય તો તે પણ તપેલીના કાંથાની જરા નીચે જાય તેવું એક તપેલું
 લેવું અને તેમાં ઝાંપાનીકાની પાણી કકડાવીને પછી તેમાં બોયું
 અથવા ચાળણી મેલી લાડવાની ઉપર કપડું ઢાંકીને પછી ઉપર
 ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી ઝાંપામાં લાડવા બાકવા લખ્યું છે તેમજ એમાં
 બાકીને તેજ રીતે લાડવા કાઢવા. પણ ઝાંપો, બોયું યા ચાળણી
 પણ નહીજ હોય તો પછી બાંધુના કુંડીયાનું સોજી મોટું ઉંડું
 ઢાંકણ લેવું અને તેને ઘોષસોજી કરી કેળનાં પાદડાંને ઘોષ નુકી
 કોરડું કરીને તેની વચમાંનો ઝાંડો છરીથી કાપી નાખીને પછી
 ઢાંકણમાં એ પાદડાંને પાંચરીને મુકી ઝાંપાની ચાળણીનીકાની
 એમાં બધા લાડવા ભરવા. પછી ખીજાં એવાંજ પાદડાંને ઘોષ
 એમજ સાફ કરીને તેની ઉપર ચીરા પાડીને પછી તે લાડવાની
 ઉપર ઢાંકવું, તેથી માહેલી વરાળ બાહેર નીકળા જશે. તે પછી
 એ ઢાંકણ અંદર ઉતરે તેવી એક માટી ઉંડી ઉભા ઘાટની ગંજીયા
 તપેલી લેવી અને એક સરખી ઉંચાઇની સોજ પતળા ત્રણ ઇંચને
 ઘોષ સોજ કરીને તે તપેલાંમાં આડી પડી જાય નહીં તેમ તપેલીમાં
 સરખે અંતરે ભોરડુપર તપેલાંને અથડાવીને ઉભી મુકવી અને
 તપેલાંમાં પાણી ઉકળતી વેળા ઉછળીને લાડવા ભરેલાં ઢાંકણને
 લાગે નહીં તેટલું એણું પાણી ભરીને જેમ ઝાંપામાં કકડાવવા

લખ્યું છે તેમ કકડાવ્યા પછી લાડવા ભરેલું આંખરું ઢાંકણ ધંટની ઉપર સરખું ફેરવીને મુકીને પછી તપેલીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું. આઠ દસ મીનીટ પછી લાડવાને તપાસ્વા અને અરાબર બફાયને કાઢવા.

લાડવા ખમણના સેહેલી સોજ ખીચીના.

આખે વીવીધ બાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું સાધારણ તથા ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ એવાં બે મથાળાંથી ખમણ છાપેલાં છે તેમાંનું ગમે તે એક રીતનું એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું. પછી એજ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બેમાંથી એક જતનો આટો ચાળીને અડધા રતલ લેવો અને સોજ કલમવાળી તપેલીમાં સોજનું તાજું દુધ એક પાથેર, સોજ ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૦૧ તથા સોજનું ધી નવટાંક નાખી તેમાં પાથેરાનાં માપથી ભરેલું ઠંડું પાણી એક શેર રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે માટે બળતે મેલવું અને તે ઉકળવાને આવાજ અંદરથી સંભળાય ત્યારે ઉંઘાડીને બેવું અને જ્યારે ખુબ તરેહ કકડીને અંદરનું પાણી બધું ઉછળે ત્યારે બધો આટો માહે એકદમ સાંમટોજ નાખી દહ આટાના કાચા ગાંગડા રહે નહીં પણ પાણીમાં અરાબર મળી જાય માટે જલદી જલદી મેળવી દહને ઢાંકણ ઢાંકી જરા ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરવું, પણ તેમ કરતાં હેઠે ખીચી લાગેલી હોય તેને આખવીને અંદર ભેળવી નહીં. જ્યારે ખીચી સીજીને જરા કઠણ જેવી થાય ત્યારે ઢાંકણ કાઢી નાખીને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું. અને બધું પાણી સુકાઈને ખીચી મળાઈતી કઠણ થાયને ઉપર લાડવા ખમણના સાધારણ ખીચીના સાદા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ખીચીને કાઢી તેજ રીતે મસળીને સેજ નરમ કીધા પછી એજ લાડવામાં લખ્યા મુજબ એ ખીચીમાં ખમણ ભરીને લાડવા વાળવા. પણ એ લાડવાને તેમાં લખ્યા મુજબ બધા સાંમટા આફવા નહીં પણ એક સોજ કલમવાળી ઉંડી તપેલી લેવી અને તેની અંદર બેસી જાય નહીં પણ તેના કાંચાની ઉપરજ રહે તેટલી ખાડા વગરની તદન સપાટ તળાયાની ત્રાંખાની કલમ ભરેલી ચાળણી સાફ કરી તેની અંદર જરા ધી ચોપડીને લાડવા અડેક સાથે

અડાવીને નહીં પણ સેજ છુટા છુટા તેમાં મુકીને એકજ પડ કરવું. પણ લાડવા ઉપરથી ફાટે નહીં માટે આમે ચોપડીમાં લાડવા ખમણના સાધારણ ખીચીના સાદામાં લખેલી રીતે ઉપર મલમલનું ભીતવીને નીચવેલું કપડું ઢાંકવું. તે પછી લાડવા બફાવી વેળા ઉકળવું પાણી ઉછળીને ચાળણીનાં તળીયાંને જરાખી લાગે નાજુ તેટલું આછું પાણી તપેલીમાં ભરી ઢાંકીને મોટું બળતે મુકવું અને તેમાં ખુબ જોશ આવે અને પાણી ઉછળે ત્યારે ઢાંકણ કાઢી નાખી તપેલીના કાંથાની ઉપર લાડવા ભરેલી ચાળણી મુકી લાડવાને અથડે નહીં તેમ ચાળણીની કીનારીની ઉપર ઉભડું ઢાંકણ ઢાંકીને મોટું બળતે રાખવું. લાડવા ફક્ત ત્રણ મીનીટમાંજ બફાય છે, તે પછી ઘૂર્ત ચાળણીને ઉંચકી લેવી અને એવીજ ખીજ ફાલવું ચાળણી હોય તો તેમાં એજ પ્રમાણે ખીજ લાડવા ભરીને તૈયાર રાખી ઘૂર્ત તેને તપેલીપર મુકી દેવી. પણ તેમ નહીં હોય તો પછી બાફેલા લાડવાને ગરમ કાઢતાં ભાગી જાય છે માટે તેની જરા વરાળ ઉડે પછી સંભાળથી એક લાડવા કાઢી જોવો અને તે ચાળણીને વળગેલા નહીં પણ છુટો હોય અને નીકળી આવે તો પછી અથા લાડવા કાઢીને મલમલનાં ધાતાં નરમ કપડાંપર પાંચરીને મુકવા, પણ અળગા નહીં હોય તો પછી તદન ઠંડા થાયને કાઢવા. પણ એમ ઢીલ થતાં તપેલાંમાંનું પાણી આછું થાય તો લાડવા બરાબર બફાશે નહીં માટે આગમચથી ખીજે ચુલે કકડવું પાણી તૈયાર રાખીને માહે તે ઉમેરવું.

લાડવા ઘઉંના આટાના. (હીંદુ લોકના દલીયા.)

મીઠાનો પહેલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજ સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, સોજું સફેદ પોરબંદરનું મીઠાઈનું ધી શર ૧, નવી બદામની ખીજ તથા ભંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, એળચી તથા જયફળ દરેક તોળા ૧.

એળચી જયફળને ખારીક છુંદવું. ખાંડમાંથી કચરો કાઢી ગાંગડા હોય તેને કાંસીયાથી વાટીને આટા જેવી કરવી. આમે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી ઓલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ, પસ્તાંને ઓલી બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી ખારીક સ્લાઈસ કાપી ઘોઈ કપડાંથી નુછીને તદન કોરડી કરવી. ત્યાર બાદ આટાને ચાળી મોટી કઢાઈમાં ધી નાખી

ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ત બરાબર કકડીને માહેથી ધુ'માડો નીકળે ત્યારે તેમાં આટો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને રીકા લાલ રંગનો થઇ અંદરથી સોહડમ નીકળે કે ઘુર્તજ ઉતારી પાડીને એક ઢોડીનાં મોઢાં ફેલેતદીશમાં અથવા તદન કલકવાળા ખુનચામાં કાઢી લેવું. કારણ વધુવાર કકડેલાં ધીપ્પાં રહેતાં આટો બધારે લાલ થાય છે. તે પછી તેની ઉપર મેવો તથા એળચી જ્યક્ષ ભભરાવી ચમચથી ભેળાને પછી ખાંડ મેળવી જરા કરવા દઇ ગરમ હોય ત્યારેજ દાખી દાખીને ખાટાં લીંધુ જેટલા કઠણ ગોળ લાડવા વાળીને છુટા છુટા મુકવા. પણ ગરમીની રૂપમાં હથેલીની ગરમી લાગ્યાથી મેળબણીમાંનું ધી તવાઇને તે પોચી થઇ જાય છે અને તેના લાડવા સરખા ગોળ થતા નથી પણ પંચરાઇ જાય છે. તેટલા માટે તેમ થાય તો પછી સફેદ સોજાં ઘાતાં ઘટ કપડાંમાં નાખી દાખી દાખીને સરખા ગોળ લાડવા વાળવા. તેમ કીધાથી ધી પસરવું નથી. બધા લાડવા એકજ ગમ મુકી રાખ્યાથી હેઠેથી ચપટા થઇ જાય છે માટે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી થોડે થોડે વારે ફેરવ્યા કરવા. એ દલીયા ઉપલીજ રીતે અને એટલોજ સામાન નાખીને કરે છે અને એ બનાવવાને સહેલ પડે છે અને એનો સ્વાદ આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં ચુંદરપાક ભર્યનો છાપેલો છે તેના જેવોજ લાગે છે. કેસર નાખેલા એ લાડવા પસંદ હોય તો આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલા કેસર છાપેલી છે તે રીતે સોજા ખરી કેસર પાંચ વાલ એટલે એઆની ભારને સેકી ખારીક પાઉદર જેવી વાઠી એક ચમચી સોજા ગોલાખમાં અથવા ડાંડાં પાણીમાં મેળવી રાખવી અને બધો સામાન ઉપર મુજબ તૈયાર કરી આટાને ધીમાં તળવા મુકી બદામી રંગનો આટો થાયને તેમાં કેસર ભીળી તેવું પાણી સુકાય અને ઉપર મુજબ તળાયને ઉતારી ઉપલીજ રીતે તેમાં બધું ભેળાને એના લાડવા તેમજ વાળવા. એ લાડવા સુકાયા પછી કઠણ થાય છે.

લાડવા તત્તના.

સોજો નરમ પતની ગોળ તથા સોજા નવા સફેદ તલ તોળેલું દરેક શેર ૦૧, ભુંજેલાં કાચુ અથવા કકરી ભુંજેલી બિંચસીંગન દાણા તોળા ૩, છુંદેલી એળચી તોળા ૦૧, ધી ખપ મુજબ.

કાળુ અથવા સીંગ જે હોય તેને છોલી ભાંજીને નાના કટકા કરવા. તલને ચુંદી સોજા ઘોઘને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં આપી રાત ભીનવી રાખ્યા પછી સહવારે અધું પાણી કાઢી નાખીને ઘેતા સફેદ ઘટ કપડાંપર નાખી નુછીને તદ્દન ડોરડા કરવા. પછી સોજાં સુપરાંમાં અથવા થાળામાં પાંચરીને તડકે સુકી તદ્દન સુકાઈને બધા છલટાં ખખડીને અળગાં થાયને હાથની બેઉ હથેલીથી ખુબ ચોળા ચોળા ઉફાળીને બધાં છલટાં કાઢવાં. પછી સાફ ઠીકરાંને ચુલે મેલી તે ગરમ થાયને ઇંગારપર રાખીને પછી તેની ઉપર તલ નાખી સાફ કાગળના કટકાનો ડુચો કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને તલ સેકાઈને બરાબર કકરા થાય પણ સફેદજ હોય ત્યારે ઉતારવા, સેજખી રંગ પડવા દેવા નહી. પછી ઠીકરાંપરથી કાઢીને તેમાં સીંગના કટકા અથવા કાળુ તથા ઝેળચી મેળવવું. ત્યાર બાદ ગોળનો છુકો કરી આઝે વીવીધ વાંતીમાં ચીકી ચણા તથા મમરાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગોળનો આસ કરીને ઉતાર્યા પછી તેમાં તલ ભેળાને મોટી રકાખીમાં કાઢી લેવા. પણ ગરમ ગરમના લાડવા વાળતાં હાથને વળગે છે અને વળી ડાઙે છે માટે જરા ઠંડું પડેને ઝેમાંથી થોડું લઈ હથેલીને સેજ ધી લગાડી દાખી દાખીને નાનાં ખાટાં લીંચુ નેટલા અને ઝીણા કરવા હોય તો મોટી લખોટી નેટલા મળહતા ગોળ કણુ લાડવા વાળવા. ગમે તો કાળુ અથવા સીંગને બદલે ત્રણ તોળા નવી બદામની ખીજને છોલી તેના આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી ઘોઘને ડોરડી કરવી અને થોડાં ધીને કઢાઈમાં ચુલે સુકી તે કકડીને અંદરથી ઘણું ધુંમાડો નીકળીને તેમાં બદામ નાખીને શીકા બદામી રંગની કકરી તળાને ઘુર્જા ઉતારી પાડીને જલદી બધી બદામ આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈ કપડાંથી નુછીને ઉપરનું અધું ધી કાઢીને તલમાં ભેળવી. શાખ હોય તો નવાં સુકાં કોપરાંને છોલી તેના ઝીણા કટકા કાપી તે બે તોળાને પણ તલમાં ભેળવા.

લાડવા નાળીયેરના આકારના.

સોજા સફેદ ખમંડ શેર ૪, સોજું વી શેર ૩, ખારીક દબેલો બીજ વગરનો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૨, નવી બદામની ખીજ, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા ચીનાઈ શાકરના ઝીણા કટકા દરેક શેર

ગા, સોજ ખરી કેસર; એળચીના દાણા; જયફળ તથા જવંત્રી
ફરેક તોળો ગા.

એળચીના દાણાને ખોખરા કરવા. જયફળ તથા જવંત્રીને
ખારીક છુંદલું. આમે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી
છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને
છોલી ધોઈ કોરડું કરી એ ભાગ બદામનાં ફાડ્યાં કરવાં અને
ખાકીની ત્રણ ભાગ બદામ તથા બધાં પસ્તાંની ખારીક સ્લાઈસ
કાપવી. કેસરને ઠીકરા ઉપર ઇંગારે જરા સેકી કોડીનાં વાસણમાં
એક ચમચી કકડતાં પાણી સાથે થોડીવાર ભીનવી રાખ્યા પછી
પીતળની સોજ બલમાં બતાવડે ખુબ ખારીક વાટવી અને શીરો
બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડને જરા ચાસવાળો શીરો
કરી તેમાં એ કેસરને મેળવીને પછી એ શીરામાંથી અડધા શેર
જેટલો શીરો ખીજાં વાસણમાં કાઢી રાખી ખાકીના બધા શીરાને
કલમ ભરેલા મોટા પાટીયામાં યા ઘણી મોટી કઠાઈમાં રેડવો.
ત્યાર બાદ આટાને ચાળી તેમાં એક પાશેર ધી મેળવી સવા શેર ઠંડું
પાણી જુડું કાઢી તેમાંથી જરા જરા કરી બધું એ પાણી આટામાં
બરાબર મેળવી માહે સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. અને બધાં
ધીથી પોણી ભરાય તેટલી મોટી કઠાઈમાં ધીને બળતે બરાબર
કકડાવ્યા પછી બળતું જરા ધીમું કરવું અને મોટા સુકા વટાણા
જેટલાં આંધરાંને સાત આઠ ઇંચ વ્યાસનો લોઢાંની મોટી ચમચ
જેવો ઝારો આવે છે તેવો પણ બનતાં સુધી વજનમાં ઘણો ઉલકો
અને લોઢાંનો ટુકડા ડાંડાનો અથવા લાકડાંના હાથાનો ઝારો લેવો,
કે જે આપણા હાથમાં પકડવાને સવલ પડે. પછી એ ઝારાને સમ્ર
કરીને કકડેલાં ધીની કઠાઈની ઉપર ત્રણ ચાર ઇંચ ઉંચો પકડીને
તેની ઉપર આટાની મેળવણીમાંથી એક કપ જેટલી રેડીને ઝારાને
હલાકવો. જેમ કરતાં ઝારાના છેડમાંથી આટાની બધી કળા ધબને
હોઈ કઠાઈમાં પડશે. તે પછી ઝારાને ખીસાડી લેવો અને કળા
અકેક સાથે વળગે યા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ખીજા
સોજ કોરડા ઝારાવડે કઠાઈમાં છુટ્ટી પાડીને તળે ઉપર કરવી અને
કળા પાડેલા ઝારાને આટાની મેળવણીવાળાં વાસણની ઉપર ઉલકો
સુકી તેની ઉપર પાણી ૧૧ ભીનવેલો હાથ ફેરવવો, તેથી તેના છેડ
ખુલ્લા રહેશે. એ મુજબ દર વખત કરવું. કળા બદામી રંગની

બરાબર પોચી તળાવને સોજ ઝારાથી કાઢીને શીરાવાળા તપેલીમાં નાખ્યા કરવી અને બીજાં માણસે બીજી ચમચથી તેને શીરામાં મેળવવી. જેથી કળા ભાગશે નહીં અને શીરો પણ બંધાશે નહીં. એ રીતે કળા શીરો પીચે પછી તે ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ચમચે વાસણની ફરતી બોરડુપર તેને એકઠી કરી વચમાંની જગ્યા ખાલી રાખવી. પણ એ રીતે બધી કળા શીરામાં નાખ્યાથી દેલે તદન સુકું થઇ જાય છે ત્યારે પેલા જુદા કાઢી રાખેલા શીરાને બધી કળાની ઉપર રેડી ચમચથી મેળવીને મોટી કથરોટમાં કાઢીને બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસમાંથી એક ભાગ જેટલી જુદી કાઢી લઇ એ ભાગ જેટલીને કળાની ઉપર નાખી શાકરના કટકા, એલચી, જયફળ તથા જવત્રી ભભરાવીને ચમચથી બધું મેળવીને પછી કળા ભાગીને છુટકો થાય નહીં તેમ ઉલકે હાથે સેજ મેળવવું. પછી જેટલા મોટા નાના લાડવા કરવા હોય તેટલા એ કળાની મેળવણીના તથા બદામનાં ફાડ્યાંના તથા બદામ પસ્તાંની પેલી જુદી રાખેલી સ્લાઇસના ભાગ કરવા. ત્યાર બાદ સફેદ ધોતી પોચાં પતળાં પણ મજબુત કપડાંના ચોરસ કટકાને ટેબલની ઉપર પાંચરીને લાડવાનાં તળાયામાં નહીં પણ ફરતી વળગે તેવી રીતે એ કપડાંની ઉપર છુટાં છુટાં બદામ, પસ્તાં તથા ફાડ્યાં સુકાને પછી તેની ઉપર લાડવાના છુટકાનો એક ભાગ મેલી પોતળું બાંધે તેમ કપડાંના ચારે છેડાને ડાવા હાથમાં એકઠા પકડી ટેબલની ઉપરજ રાખીને જમણે હાથે દાબી દાબીને કપડાંની આંદરજ નાળાયેરના આકારનો સફાઇદાર કઠણ લાડવો વાળવો. પછી તેને કાઢીને બધા લાડવા એજ રીતે વાળવા. બધી કળા તળાયા પછી સવા શેરને આસરે ધી વધે છે. ઉપલી રીતે લાડવા ઘણા સરસ થાય છે. પણ અડધા શેર આટાના થોડાજ લાડવા કરવા હોય તો તેની કળા થોડી હોવાથી એક બે વખતજ તળાવે શીરામાં નાખ્યાથી પછી શીરો વધી પડે છે અને લાડવા મોલા થાય છે, તેટલા માટે એને સાઈ ઉપર લખ્યા કરતાં શીરો ટાઇટ કરવો અને તેમાંથી જરા કાઢી રાખી જરૂર પડે તો માહે તે નાખવો. હેઠે લાડવામાં લખેલું છે તેમ ગમે તો એ લાડવાની મેળવણીને પણ કેકના આકારના દાબડાઓમાં ભરી અથવા તેમજ થાપીને કટકા કાપવા. આએ લાડવાની કળામાં બીજો બધો સામાન ભેળતી વેળા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું સોજું કાસ

એન્ડ પ્લેકવેલનું વંતીલા ઍસેન્સ ભેળીયાથી લાડવા વધારે સારા થાય છે.

લાડવા નાળીયેરના આકારના સેહેલા.

સોજ સફેદ મેદા ખાંડ ચેર ૨, સોજી ઝીણા ચણુનો આટો રતલ ૧, સોજું ધી ચેર ૦૧, નવી બદામની ખીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચીનાઈ શાકરના ઝાણા કટકા દરેક ચેર ૦, ઁળચીતા દાણા; બયફળ; બવંત્રી તથા ખરી કેસર દરેક તોળો ૦, સોજું ભંસવું ડુધ પાચેર ૧.

ઁળચીતા દાણાને ખોખરા કરવા. બયફળ તથા બવંત્રીને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી ઘોષ કોરડી કરી બદામના ઁક ભાગનાં ફાડ્યાં કરનાં અને એ ભાગ જેટલી ખાકીની બદામ તથા બધાં પસ્તાંની ખારીક સ્લાઇસ કાપવી આટાને ચાળાને તેમાં એ તોળા ધી મેળવી ડુધથી મસલ્યા વગર આટો ખાંધીને પછી તેનો પાછો આટા જેવો લુકો કરી મોટી કલકમાં બધું ધી કકડાવી તેમાં ઁ બધો આટો નાખીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું. પછુ સેજખી રતાસ પકડવા દેવો નહી અને બરાબર તળાય અને પીળા રંગનોજ હોય ત્યારે ઉતારીને તુર્તજ ખીજ વાસણમાં ખાલી કરીને સોજાં કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટી નાખવો. ત્યાર બાદ આઁ વીવીધ વાંતીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકીને પીતળની પલમાં ઘણીજ ખારીક વાટી ખાંડમાંથી કચરો કાઢી સોજ કરી ઁક તપેલીમાં નાખી માહે નાના એ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી ભેળાને ઇંગારે મુકી અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવવો અને બધી ખાંડ બરાબર પીગળી બરાબર શીરા જેવી થાયને ઉતારીને માહે વાટેલી કેસર મેળવીને પછી અંદર તળેલો આટો ભેળી દેવો. ત્યાર બાદ ઉપર લાડવા નાળીયેરના આકારના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ બધો સામાન તેમજ આટાની મેળવણીમાં મેળવી જરા ઠંડું થાયને તેમાંજ લખ્યા મુજબ બદામનાં ફાડ્યાં તથા સ્લાઇસને કપડાંમાં મુકી લાડવાનો સામાન તેપર મેલીને ઁના તેજ રીતે લાડવા વાળવા. આઁ લાડવા બનાવવાના સેહલ પડે છે અને ટેસ્ટમાં તે નાળીયેરના આકારના કળીના લાડવાના જેવાજ લાગે છે, ઁ મેળવણીના ખીજ આકાર કરવા હોય તો બદામનાં

કાડ્યાં રાખ્યાં નહીં પણ તેનીથી સ્લાષ્ટક કાપી તં પણ ખીજ સામાન ભેગી મેળવણીમાં ભળીને પછી કેકના આકારના ઉભી કીનારીના પત્રાંતા નાના દાખડા આવે છે તેમાં એ મેળવણીને દાખીને ભરી ઉપરની સપાટી સફાઈદાર કરવી. પછી ફરીને અંદર લાડવા બરાબર અંધાયને એ કેકના આકારના લાડવા કાઢી લેવા અથવા ખુનચાને જરા ધી લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી એકથી દોઢ ઇંચ જડું થાપી અંધાયને તેના પાંચ છ ઇંચ મોટા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપીને તવાથાવડે ઉપાડવા.

લાડવા મમરાના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ચીકી અણા તથા મમરાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની મમરાની ચીકીનો સામાન લઈને તેજ રીતે એની મેળવણીને ચુલે તૈયાર કરીને ઉતારીને હુતંજ તપેલીમાંથી કાઢી લેવું અને એની ચીકી થાપવાને બદલે એ ઉચેલીને સેજ ધી લગાડીને લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તેટલું મેળવણીમાંથી શ્રદીને ગરમ હોય તેટલાંજ ખુબ દાખી દાખીને મજાહના સરખા ગોળ કઠણુ લાડવા વાળવા.

લાડવા સેવના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેવ પાપડી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લેવો અને તેજ રીતે બનાવીને ચુલાપરથી ઉતાર્યા પછી એ મેળવણીને ખુનચામાં થાપવાને બદલે મોટી રકાખીમાં બહું શ્રદી લઈને ગરમ હોય તેટલાંજ એ ઉચેલીને જરા ધી અથવા પાણી લગાડીને લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તેટલી મેળવણી લઈને દાખી દાખીને મજાહના સરખા ગોળ કઠણુ લાડવા વાળવા.

લાહી બનાવવાની રીત.

પુરી, સમોસા વગેરે એવી કોઈ પણ ચીજને લાહીથી વળગાવવા આએ ચોપડીમાં છાપેલું હોય તેને માટે અપ જોગો ઘઉંનો આટો લઈ ડાંસીયામાં નાખી તેમાં અપડું અપડું ઈંડું પાણી થોડું બરાબર મેળવીને ધાડા દુધપાક જેવું કરીને પછી ચુલે

મધ્યમ બળતે મેલી ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને સેજ થટ જેવું થાયને ઉતારવું. અને જરા ઠંડું થાયને વાપરવું. એને લાહી કહે છે. આટો નહીજ હશે તો પછી ઘઉંના આરીક રવાની પણ લાહી થશે.

લીલ્યન્સ દીલાઇટ.

સ્પંજકેકની સવા ઇંચ જેટલી જાડી કાતરીઓ કાપી તેના ફીપીયા કરતાં સેજ મોટા ગોળ યા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપવા અને તેની વચમાં આડથી ઇંચ જેટલો ઉંડો જરા ખાંચો કોતરવો. તે પછી થોડી દુધની દેરીની કઠણ ક્રીમમાં મીઠાસ મુજબ ખાંડ તથા ટેસ્ટ પ્રમાણે વેનીલા એસન્સ ભેળીને કોતરેલા ગાળામાં મુકી ઉપરથી જરા જગ્યા ખાલી રાખીને તેમાં રાજબેરી જામ મેલવી. ત્યાર બાદ આમે વીવીધ વાંનીમાં આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે થોડી બનાવીને એ આખાં કેકની ઉપર સફાઇથી ૦૧ ઇંચ જાડી પાંચરીને આઇસીંગ કઠણ થવા માટે ઠંડી ભઠીમાં મુકવું.

લેત્રી. (ફીરંગીની મીઠાઇ.)

સોજ સફેદ ઝીણી શાકરીયા ખાંડ રતલ ૩, સોજ સફેદ પાંઉના બધા કકરા પોપડા કાઢી નાખીને જે સોજે ગર રહે તે રતલ ૧, કુમળું નહી તેમજ તદ્દન પાકટ પણ નહી તેવું સોજું નાળીયેર ઘણુંજ આરીક ખમણેલું રતલ ૦૧૧, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવા પસ્તાં; ભુજેલાં કાજુ; સોજ કીસમીસ દરાખ તથા મોટી કાળી દરાખ દરેક શેર ૦૧, સોજું માખણ રતલ ૦૧, એળચી તોળો ૧૧, જાયફળ તોળો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૧૨ ની દાળ, ઘણીજ સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૬ અથવા ગોલાખનું એસન્સ ટેસ્ટ મુજબ થોડાંજ ટીપાં.

એળચી જાયફળને છુંદવું. આમે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને છોલવાં. કાજુને કકડતાં પાણીમાં ત્રણ ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી છોલવાં. તે પછી એ બધા મેવા તથા દરાખને ઘોઈ મુઠી ફોરડું કરીને મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢીને પછી એ બધાંને ઘણું આરીક ભુકા જેવું કાપવું. પાંઉને ઇંડાં પાણીમાં ભીનવી

રાખી તદન નરમ થાયને પાણીમાંથી કાઢી લઈ અંદર પાણી બાકી હોય તે બધું નીચવી કાઢીને પછી માહે પાંઉનો સેજથી કટકો રહે નહી તેમ જુકો કરવો. ઇડાંનાં પાંચ છ કોટળાંની હેડે રાખના દાણા જેટલું આંધર પાડી અંદરથી સોજાં ઘોળને તૈયાર કરી રાખવાં. અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બધી ખાંડનો શીરો બનાવી ફલઈ ભરેલા પાટીયામાં ગાળીને ચુલે મુકવો. તેટલાં ઇડાંની બધી દાળને ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહવી પતળી કરીને જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને પેલાં સાફ કીધેલાં કોટળાંઓમાં ભરી આંધરાંમાંથી નીકળી પડે નહી માટે થોડા બાંધેલા આટાની ઝીણી ટાંકલી કરી છેડપર વળગાવી લઈ ઉપરથી દાળ બાહેર નીકળી પડે નહી માટે આટો ભરેલાં વાસણમાં મુકવાં. પછી શીરો સેજ આસવાળો થાયને દાળ ભરેલાં કોટળાંપર વળગાવેલી આટાની ટાંકલી અડેકની ઉપરથી કાઢતાં જઈ તેને શીરાની ઉપર ધરીને આંધરાંમાંથી દાળ નીકળે તેને શીરાની અંદર લાંબીને લાંબી રેડી એ રીતે બધાં દાળ ભરેલાં કોટળાં ખાલી કરીને પછી તપેલીને ચુલાપ થી ઉતારવી અને તપેલીમાં રેડેલી દાળ શીરામાં સેવ જેવી થઈ હશે તેને આંધરાંની અમચથી કાઢી સાફ કીધેલાં કેળનાં પાદડાંની ઉપર મુકીને ઠંડી થવા દેવી. પછી એ શીરામાં પાંઉનો જુકો, ખમણેલું નાળીયેર તથા માખણ ભેળી ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરી પાંચેક મંતીટ થાયને માહે બધા કાપેલો મેવો નાખી કઠણુ થાય ત્યાં સુધી ઘુંટયા કરવું. પછી ગોલાબ ભેળી તે સુકામને એળચી જાયફળ ભેળવીને ઉતારી એક સાફ વાસણમાં કાઢવું અને ઠંડું થાયને મોટી રકાખીમાં ઉંચો સફાઈદાર સરખો ઢગળો કરવો અને પેલી દાળની સેવ જેને લેતી કહે છે તેને રકાખીની કીનારીના એક છેડાથી તેની સાંખિતા થીજ છેડા સુધી એ ઢગળાની ઉપર ચોકડીના જેવી જળા પડે તેમ ખાવાના કાંઠાથી ઉંચકીને સફાઈથી સરખી ગોઠવવી. એ દાળની લેતીનો ટેસ્ટ કાંઈજ લાગતો નથી, તે તો શાભાને માટે મુકે છે, તેમજ એ સેવને પાડવાનીથી ઘણી મહેનત પડે છે અને બરાબર આવડે નહી તો સેવ ગોળ થવાને બદલે અપટ્ટી પડી જેવી થઈ જાય છે, તોય એ અપટ્ટી પડી પણ ઉપર ગોઠવીને મુકેલી સારી લાગે છે. મીઠાઈ બનાવીને ચુલાપરથી ઉતાર્યા પછી માહે ટેસ્ટ મુજબ વેંતીલા ઍસેન્સ ભેળીયાથી વધારે સારી લાગે છે. ગ્રહસ્થ શીરંગી લોક

લગ્ન ઉપર છોકરીને ત્યાંથી છોકરાને ઘેર એ મોઢાઈ ધણી ઉકમાઈથી મોકલે છે.

લેડીજ કુખેજ.

નાની કઠણ કુખેજનો ઝાંડો તથા જદાં પાદડાં કાપી કાઢ્યા પછીની રહેલી કુખેજ રતલ ગા, માખણ તોળા રા, ફેરીની દુધની કઠણ કીમ મોટો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

કુખેજને ઘાઘને નરમ બારી બોયામાં ઝાસાની નાખવી. અને માહેથી બધું પાણી નીકળી જઈ તદન સુકી થાયને ઝીણી કાપવી. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને એ તથા બાકીનો બધો સામાન કુખેજમાં અકેક પછી બધો બરાબર મેળવી એ સમાય તેટલાં પુડાંગ દીશને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને અથવા લંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભરી ૫ તંદુરમાં અથવા સગડી કે ચુલા ઉપર ભુંજવું.

લેડીજ પુડાંગ.

આએ વીવીધ વાંતીમાં દુધપાક ૨ બે છાપેલો છે તેવો દુધપાક તાજાં સોજાં ત્રણ શેર દુધનો બનાવવો. પછી એક મોટું ગંજીયા કલઈ ભરેલું તપેલું પાણીથી અડધું ભરી ચુલ મોટે બળે દાંકીને મુકવું અને તેમાંથી સેજ વરાળ નીકળવા માંડે ત્યારે આએ વીવીધ વાંતીમાં બાફેલી સફેદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તાજાં આઠ ઇંડાંની સફેદીને રંગ નાખ્યા વગર અમથીજ છરીથી કપાય તેટલો બધો કઠણ કદ ચઢાવીને તેનો મળાઈનો હુમકો પડા જેવો આકાર કરવો, તેટલાં તપેલાંમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે બરાબર ઉછળે ત્યારે દાંકણ કાઢી નાખીને પાણીમાં એ પડા રોકું પુડીંગ સંભાળથી સેરવીને ઉલ્લું મુકી ઉપર ઉલ્લું દાંકણ દાંકવું અને બેથી ત્રણજ મીનીટમાં સફેદી બંધાયને ઘૂર્તજ ઉતારી પાડી પુડીંગ જરાખી ભાજે નહી તેમ સંભાળથી મોટા ઝારાવડે કાઢીને મોટાં દીશમાં મુકવું. અને એક પાશર નવી બદામની બીજને હોલી સ્વાદસ કાપી ઘાંધ

નુછીને તદન કોરડી કરી પુડીંગ તદન ઠંડું થાયને તેમાં સફાઈથી છુટી છુટી એ સ્લાઇસ પોસ્વી. ત્યાર બાદ દુધપાકને આગમચથી આઇસમાં મુકી ઠંડો કરી રાખીને પુડીંગની ઉપર રેડવો. પછી એ પુડીંગ ખાવાની થોડો વખત અગાઉથીજ તૈયાર કરવું, ઘણું વખત અગાઉથી કરવું નહીં.

લૅમન ક્રીમ આઇસ.

લોફ શુગર ૦૧ રતલ લેવી અને ખાંડનાં ગાંગડાને એ ખાટાં લીંબુની છાલની ઉપર ઘસીને ઉપરની છાલનો પીળો રંગ ઘસી કાઢવો. તે પછી એ ખાંડના ગાંગડાને કોડીનાં વાસણમાં નાના એ અમચા ભરી સોજાં ગરમ પાણીમાં બરાબર પીગળાવી તેમાં એક લીંબુનો રસ નાખી ઠંડું થવા દેવું. તે પછી આએ વીવીધ વાંતામાં મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ છાપેલું છે તેમાં લખેલું છે તેટલા સામાનનું તેજ રીતે કસ્ટર્ડ બનાવવું અને તે તદન ઠંડું થાયને ઉપલા બધા સામાન સાથે બરાબર મેળવીને આએ ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં આએ મેળવણી ભરીને કંઠણ જમાવવું.

લૅમન કેક.

સોજું કંઠણ માખણ તથા છુદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા ખારીક રવો દરેક રતલ ૦૧, આરેંજના પેલાલી સુકા સુરખ્યાના ઝીણા કટકા રતલ ૦૧, એળચી તોળા ૩, જયફળ ૨, તાજાં ઇંડાં ૧૨, બ્રૅડી નાના અમચા (દ્રૅન્ડેસ્પુન) ૪, લીંબુનું એસેન્સ અમચી ૪, ખાટાં લીંબુનો રસ નાનો અમચો ૧, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

એળચી જયફળને છુંદવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં માખણને લાકડાંના સોટાવડે વીસેક મીનીટ ઘુંટીને માહે ખાંડ ભેળી પેહલે ઇંડાંની દાળ નાખીને બરાબર મેળવ્યા પછી સફેદીને સારીકાની મેળવીને બીજી પંદરેક મીનીટ ઘુંટવું. ત્યાર બાદ આટા તથા રવાને ચાળી બેઉ ભેળીને તપેલીમાંની મેળવણીમાં જરા જરા નાખતાં જઇને ઘુંટી સુરખ્યાના કટકા તથા

બાકી રહેલો સામાન બરાબર મેળવ્યા બાદ છેલ્લે ઉપરથી બેકોંગ પાઉદર ભભરાવીને તે બેળા કેક બનાવવાના પત્રાંના મોઢા ગોળ દાબડામાં માખણ લગાડેલું જાડું કોરું કાગળ હેઠે તથા ફરવું મુકીને તેમાં અથવા મોઢાં ઘીશને પુરવું માખણ લગાડીને એ મેળવણીથી જરા અધુરું ભરી ઘુર્તજ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવું.

લેમન ચીજકેક.

છુંદલી સોજ ખાંડ રતલ ૦૧૧, સોજું માખણ રતલ ૦૧, ઓરેંજના વેલાતી સુકા મુરખાના ઝીણા કાપેલા કટકા રતલ ૦, નવી બદામની બીજ તોળા ૫, એડચી તોળા ૦૧, જયફળ તોળા ૦, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંચુ ૪ નો રસ તથા ૨ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ; બારીક દલેલી ખાંડ તથા આમે વીવીધ વાંનીમાં પફપેસ્ટ ટાઈનો છાપેલા છે તે એ ત્રણડે ચીજ અપ મુજબ.

એજચી જયફળને છુંદવું. બદામને છોલી ઘોષ ગુચ્છી કોરડી કરીને બારીક છુંદવી. ઇંડાંની ઘાગને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી લાકડાંના સોઢાવડે ખુબ ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે બેળાને પછી બાકીનો બધો સામાન સોઢાથીજ બરાબર મેળવી ઇંગારે તપેલી મેલીને ઘુંટયા કરવું અને મેળવણી થટ થાયને ઉતારીને ઘુર્તજ કોડીનાં વાસણમાં બધું ખાલી કરવું, કઠણ કરવું નહી. ત્યાર બાદ પફપેસ્ટ ટાઈનો અડધી ઇંચ જાદો બનાવી આમે મેળવણી સમાય તેટલાં પાછઘીશને માખણ લગાડીને તેમાં પેસ્ટને કીનારી સુધી પાંચરીને ઉપરથી છરીથી સરખો કાપીને પછી તેમાં મેળવણી ભરી અથવા પફપેસ્ટને ઉપર કરતાં જરા પતળો વણીને તેના કટકા કાપી માખણ લગાડેલાં પત્રાંનાં કોડીયાંમાં મુકી કીનારી સરખી કાપીને તેમાં મેળવણી ભરી ગરમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજીને પછી ઉપર આળણીથી દળેલી ખાંડ છાંટવી. એ કેક ઘણા સારા ટેસ્ટનાં થાય છે. પફપેસ્ટ ટાઈનાને બદલે ગમે તો આમે વીવીધ વાંનીમાં પફપેસ્ટ આમંદ અથવા લેમન ચીજકેકનો છાપેલો છે તે બનાવવો.

લેમન ચીજકેક ૨ જાં.

સોજીયું માખણ તથા છુદેલી ખાંડ દરેક શેર ૦૧, દેરીની દુધની સોજી કહણ કીમ ભરેલી શેર ૦૧, સ્પંજકેકનો લુકો તોળા ૯, ઝેળચી તોળો ૦૧, જયફળ તોળો ૦૧, લીંચુ ૪ નો રસ તથા ૩ ની ખારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇડાં ૩, પફ્ફેસ્ટ આમંદ અથવા લેમન ચીજકેકનો; ખારીક દળેલી ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ અથ મુજબ.

ઉપર લેમન ચીજકેક પહેલાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખણ લગાડેલાં કોડીયાંએમાં પફ્ફેસ્ટ બનાવીને તે મુકવો. પછી ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહડી સફેદીને કહણ કહ મઢાવી એઉ ભેળાને તેમાં અકેક પછી બધો સામાન બરાબર મેળવીને કોડીયાંમાં ભરવો અને એજ ચીજકેકમાં લખ્યા પ્રમાણે લુંજીને ઉપર દળેલી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી. એ કેક ઘણું સરસ થાય છે.

લેમન ચીજકેક ૩ જાં.

આએ વીવીઢ વાંનીમાં પ્લમકેક રીચ પહેલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન ચોથા ભાગ જેટલો લેવો પણ તેમાં લખેલું છે તે કરતાં એમાં માખણ અડધુંજ લેવું અને તેને બદલે દુધની દેરીની કહણ કીમ ભરેલી દોઢ પાશર લેવી અને સફેદી નાખવાની અગાઉ એ કીમ ભેળાને પછી મેળવણીને તેજ રીતે તૈયાર કરવી. પછી લેમન ચીજકેક પહેલાંમાં લખ્યા મુજબનો પફ્ફેસ્ટ કોડીયાંમાં પાંચરી કીનારી કાપીને માહે એ મેળવણી ભરીને તેજ રીતે લુંજીને તેમજ ઉપર દેલેલી ખાંડ છાંટવી. ગમે તો કોડીયાંમાં મેળવણી ભરીયા પછી એજ પફ્ફેસ્ટની એક ઈંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી પોહોળા પતળા ચીપ કાપી તેને કોડીયાંમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર ચોકડીનીકાની મુશી તેના છેડા પાણીથી વળગાવી લઇને પછી લુંજવાં. એ કેક ઘણું સરસ થાય છે.

લેમન ટાટ.

છુદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, નવી બદામની ખીજ રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૫, લીંચુ ૪ નો રસ તથા ખારીક કાપેલી છાલ,

પફપેસ્ટ ટાટનો આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલો છે તે; લગાડવાનુ માખણ તથા દલેલી ખાંડ ત્રણુડે ખપ સુજ્ય.

અદામને છેલ્લીને ખારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઇ નુછીને કોરડી કરવી. લીંચુની છાલને કલધ ભરેલાં વાસણમાં નરમ ખાશીને પાણીમાંથી કાઢી લેવી. પછી ઇડાંને ભાંજ દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ મઢાવી કલધ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં અધો સામાન અરાઅર ભેળા ઇંગારે ઘુંટી ઘટ કરીને ઉતારવું, પણ કઠણ કરવું નહી. પછી ઉપર લેમન ચીજકેક પહેલાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા સુજ્ય ડીશમાં પફપેસ્ટ ટાટનો મુકી તેમાં મેળવણી ભરીને તેજ રીતે ભુંજીને ઉપર દલેલી ખાંડ ચાળણીથી પુરતી છાંટવી. એ ટાટ ઘણું સરસ થાય છે.

લેમન દમપ્લીંગ્સ.

સુકાં પાંઉનું ખારીક કીમ ઓઇલે કમ્પ્સ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦૫, છુદેલી ખાંડ રતલ ૦૫, તાજાં ઇડાં ૨, લીંચુ ૧ નો રસ તથા અડધાંની ખારીક કાપેલી છાલ.

ઇડાંને ભાંજ ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરી તેમાં અધો સામાન અરાઅર મેળવીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત આમ્મે ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં કપડાંમાં બાંધીને બાફવા લખેલું છે તેમ પણ ઘેતાં સફેદ કપડાંના નાના કટકાઓ લઇ મેળવણીના મોટાં ખાટાં લીંચુ જોડલા ગોળા કરીને દરેક ગોળાએ અકેક કટકાઓમાં જુદા જુદા બાંધીને તેમાંજ લખેલી રીતે પણ અડધો કલાક ખાશીને ખાવાં.

લેમન ડ્રૉપ્સ.

ખારીક દલેલી ખાંડ રતલ ૧૫, તાજાં ૩ ઇડાંની સફેદી, લીંચુ ૧ નો રસ તથા ખારીક કાપેલી છાલ.

સફેદીને કઠણ કફ મઢાવી તેમાં ખાંડ ભેળા લીંચુનો રસ તથા છાલ નાખી અરાઅર મેળવી ભુંજવાનાં પત્રામાં કોર્ડ કાગળ મેલી તેની ઉપર એ મેળવણીના છુટા છુટા ડ્રૉપ્સ મુકી ઠંડી ભટ્ટીમાં મેલીને કઠણ કરવા.

લેમન પાઇસ.

છુદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજી તાજી દુધ પાશર ૦૧, લીંચુ ૩ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇંડાં ૬, પફપેસ્ટ તથા માખણ અપ મુજબ.

આમે વીવીધ વાંનીમાં પફપેસ્ટ છાપેલા છે તે સામાનનો પતળો પફપેસ્ટ વણી પત્રાંની ઉંડી બે રકામીઓને માખણ લગાડી તેમાં મુકી ભોરદુપરની કીનારી છરીવડે સરખી કાપીને ઈંડકમાં મુકવી. ત્યાર બાદ ઇંડાંને ભાંજ દાળને ખાવાના કાંઠાથી સારીકાની દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી ખાંડમાં લીંચુનો રસ તથા છાલ ભેળાને પછી સધળું સાથે મિક્સ કરી રકામીઓમાં ભરીને મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

લેમન પુડીંગ.

સોજી ભેળ વગરનું તાજી દુધ શેર ૧૧, બીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; સુકાં પાઉનું બારીક કીમ એટલે કમ્પસ; છુદેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક તોળા ૫, વેલાતી આરેન્જનો યા માલુંગાનો સુકો મુજબો બારીક કાપેલા તોળા ૨૧, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંચુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને આટા સાથે પાઉનું કમ્પસ ભેળા તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ઇંડાં તથા બીજા બધા સામાન ભેળા મિક્સ કરવું અને એક ઉંડાં વાસણને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી બે આંગળ જેટલી અધુરી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બરાબર કઠણ બારીને અથવા પાઇદીશને માખણ લગાડી તેમાં પફપેસ્ટ પાંચરીને કીનારી સુધી મુકી તેમાં મેળવણી ભરીને ભુંજવું.

લેમન બ્રેડી.

પતળા છાલનાં બે લીંચુની છાલને એક પાઈટ બ્રેડીમાં દોઢ માસ બીનવી રાખ્યા પછી ગાળાને પાછો પાઈટમાં ભરી ચપટ

શુચ મારીને લાખથી પેક કરવું એ ઝંડી મીઠાઈ તથા કસ્ટરમાં વપરાય છે.

લેમન રાઇસ.

સોજી તાજી દુધ શેર ૦૧, ખાંડ તોળા ૧૯, ઝીણા રાંધવાના ચોખા ટીપરી ૦૧, લીંચુ ૧ નો રસ તથા છાલના ઝીણા કટકા.

ચોખાને ચુંડી સોજા ઘોઈ અર્ધકયરા બાણીને બોયામાં ઝોસાવી કાઢીને કલઘવાળી તપેલીમાં નાખી માહે દુધ તથા બાર તોળા ખાંડ ભેળી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ચમચો ફેરવવો અને ઘટ થાયને ઉતારી પુડીંગ મોલ્ડમાં ભરવું. પછી છાલને પાણીમાં નરમ બાણીને કાઢી લઈ એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક પાથેર પાણી સાથે બાકીની ખાંડ, લીંચુનો રસ તથા બાફેલી છાલ નાખીને ટાઇટ શીરો કરવો અને મોલ્ડમાં ભરેલું બંધાયને કાઢીને તેની ઉપર એ શીરો રેડવા.

લેમન રાઇસ પુડીંગ.

સોજી તાજી દુધ શેર ૨, મલિનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૮, લીંચુ ૨ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી આવતા કાંટાથી ગુળ દોઢવામાં પછી આટાને ચાળી કલઘવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળવી ઇંગારે મુકીને ઘુંટવા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને માહે મીઠાસ પુરવી ખાંડ તથા બાકીનો બધો સામાન ભેળવી પુડીંગ દીશમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં છુંબવું.

લેમન વાઇન.

દલેલી ખાંડ રતલ ૧, સાઇત્રીક ઍસીડ તોળો ૧૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, લીંચુનું ઍસેન્સ ટીપાં ૧૨, રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઍવ વાઇન ટીપાં ૮.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને માહે ઍસીડ ભેળવી અને ઠંડું

થાયને સ્પીરીટ, ઍસેન્સ તથા કેસર નાખવી. અને કેસરનો રંગ ઐગળેને ગાળાને બાટલીમાં ભરી ચપટ યુગ્ય મારવો.

લેમન વૉટર આઇસ.

આંખે વીવીધ વાંતીમાં શીરો વૉટર આઇસનો છાપેલો છે તેવા ઐક પાઇન્ટ બનાવીને તેમાં અડધી પાઇન્ટ લીંચુનો રસ તથા બે લીંચુની બારીક કાપેલી છાલ નાખી ઐક પાથર ઠંડું પાણી રેડીને કોડીનાં વાસણમાં નાખી બે કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી ઝીણું કપડાંથી ગાળીને આંખે ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ઉપલી મેળવણી ભરી બનાવવા માડવું અને અડધું બંધાયને તાજાં ત્રણ ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં છુંદેલી નવટાંક ખાંડ ભેળીને સાંચામાંની મેળવણીમાં ઐ ભેળીને કઠણ જમાવવું.

લેમન સ્પંજ.

લોક શુગર અથવા સોજ ખાંડ તોળા ૧૨, સ્વીનર્ઝને અથવા બીજા કોઈ મેકરનું સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧, તાજાં ૨ ઇંડાંની સફેદી, લીંચુ ૨ નો ગાળેલો રસ તથા છાલની પતળી કાપેલી સ્લાઇસ.

તદન કલઘ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાથર ઠંડાં પાણી સાથે આઇસીનગ્લાસને સાત મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી સફેદીને જુદી રાખી બાકીનો બધો સામાન ઐમાં નાખી ઇંગાર મેળવું અને આઇસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારીને જાંજરાં કપડાંથી કોડીનાં વાસણમાં ગાળવું અને ઠંડું થઇ બંધાવા માટેને ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માટે તે મેળવી બાર પંદર મીનીટ યુગ્ય ઘુંટવું. તે પછી ઐક સાદાં મોલ્ડ થા બોલને સોજું ઑલીવ ઑઇલ જરા લગાડીને મેળવણીને તેમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું અને તદન કઠણ થાયને કાઢવું. આંખે વીવીધ વાંતીમાં વીહાંડ ક્રીમ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગમે તો ઐની ઉપર પથુ જલ્લીના કટકા વળગાવવા. ઐ સ્પંજ મળાઉંના ટેસ્ટનું થાય છે.

લેમનેટ.

સોજાં સપરચનને છોલી ડાંડો કાઢી નાખી ઘણાં નરમ બાણી પાણીમાંથી કાઢી બરાબર ધુંડી નાખીને તે તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, માખણુ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૮, લીંચુ ૧ નો રસ, છુંદેલું જાયફળ અડધું.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાતા કાંટાથી ખુબ ધુંડી સફેદીને કડણુ કદ અઠાવી ખેઉ ભેળાને તેમાં બાફીનો બધો સામાન અકેક પછી ભેળા માખણુને તાવીને તે રેડી બધું સારીકાની એકરસ કરવું. પછી પાછવીશમાં ભરીને મધ્યમ ભટ્ટી યા તાંદુરમાં ભુંજવું અથવા પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ વાટી અથવા લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ મીઠાઇ ઘણા સારા ટેસ્ટની થાય છે.

લેમનેડ.

ઘણી સોજી છુંદેલી ખાંડ રતલ ૪, સાઇત્રાક એસીડ અથવા તારતરીક એસીડ તોળા ૨, સોલ્યુબલ એસેન્સ ઓવ લેમન ૬૦ ટ્રીપાં ભરાય તેટલી ચમચીથી ભરેલી ચમચી ૪.

શીરો બનાવવાની રીતમાં ઇંડું નાખીને બનાવવાનો આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલો છે તેવો નહી પણ બીજી રીતથી બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે ખાંડનો ઘણાજ નીતરો પ્રત્ય જેવો ચાર બાટલી શીરો બનાવી તે તદ્દન ડાંડો થાયને તેમાં બાફીનો બધો સામાન બરાબર ભેળા બાટલીઓમાં ભરીને પેક કરવું. ખપ પડે ત્યારે આઇસનાં દોઢ પાથેર ભરી એટલે પોણી પાછંટ પાણીમાં એ બાટલીમાંનો લેમનેડ નાના છ ચમચા ભેળી બધું મલીને એક પાછંટ કરીને પીવું. આએ રીતે ભેળાયાથી માહે જો કે શીણુ આવતું નથી પણ ટેસ્ટમાં તો લેમનેડ જેવાજ લાગે છે. તારતરીક કરતાં સાઇત્રીક એસીડનો વધારે સારો લાગે છે.

લેમનેડ દુધનો.

દહેલી ખાંડ શેર ૦૧, શરી પાછંટ ૦૧, સોજું તાજું દુધ પાથેર ૧૧, લીંચુનો ગાળેલો રસ પાથેર ૦૧.

અડધા શેર કડડતાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી તેમાં બધા સામાન અડેક પછી ભેળીને જલ્દી બેગમાંથી ત્રણ ચાર વખત ગાળીને નીતરે કરવો અને આધસમાં મુકી ઠંડો કરીને ઘૂર્ત પીવો, એ રહેશે નહીં.

લેમનેડ પાઉદર.

બારીક છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી સોજા ખાંડ અથવા સોજા સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૩, તારતરીક ઍસીડ પાઉદર તોળો ૧૧, લાંબુગું ઍસેન્સ અમચી ૪.

ઉપરના બધા સામાનને સાથે બરાબર મેળવી માટી કાચના ખુચની સીસીઓમાં ભરવો અને બપ પડે ત્યારે આધસનાં ઠંડાં એક પાષ્ટ પાણીમાં એ પાઉદર ત્રણ તોળા ભેળીને પીવો એમાં શીણ આવતું નથી પણ ટેસ્ટમાં લેમનેડ જેવોજ લાગે છે.

લેવડી તથા ચણાપાપડી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીતમાં લેવડી માટે શીરો બનાવવા લખેલું છે તેમ સોજા પાંચ શેર ખાંડનો બનાવવો અને તેમાં બારીક છુંદેલાં લવંગ એક તોળો નાખ્યાં અને આમ્મિજ ચોપડીમાં ગેલાબછરી છાપેલી છે તે રીતે ખીલા ઉપર ખેંચી તદન સફેદ થાય પછી લેવડી જેટલી નાની માટી બનાવવી હોય તેટલા જલદા ગોળ વીટા એમાંથી બનાવી તેની ઉપર છરીની ધાર થોડીને જલદી કાતરીઓ કાપી. પણ એમ શીરો બનાવવાની આગમચ આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં લાડના તક્તના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના બે શેર સોજા સફેદ તલને ઘોષ છલટાં કાઢીને તૈયાર કરી રાખ્યા અને તેને લોઢાંની માટી કલમમાં નાખી ધંગારે ફેરવ ફેરવ કરી ગરમ થાયને ઉતારી પેલી શીરાના વીટાની કાપેલી કાતરીઓને તેમાં નાખી તવાથાવડે ખુબ મેળવવું. એ રીતે ગરમ તલમાં કાતરીઓ પડ્યાથી તે ગરમ થાય છે અને તેની ઉપર તક્ત વળગી જાય છે. તે પછી કલમમાંથી લેવડીઓને કાઢી ગરમ હોય ત્યારેજ હાથથી દાબીને બધી લેવડીને જરા અપડી સરખી ગોળ કરવી.

ચણાપાપડીના શીરાને પણ ઉપલીજ રીતે ખીલા ઉપર ખેંચી શીરો કડણુ સફેદ થાય પછી જો તે ઠંડો પડી ગયો હોય તો જરા

દુરથી અચાનક તાપ દેખાડી ખેંચી ખેંચીને અડધી ધંચ
જાતા અને મોટા બધા કટકા કરવા. પછી આગમચથી ભુજેલા
ચણાના છોલેલા કકરા દારીયાને તૈયાર રાખી એની ઉપર છુટા
છુટા છાંટીને વળગાવવા. લેવડી તથા ચણાપાપડી જે ચાર વખત
બનાવ્યાથી કાંઈ થઈ શકતી નથી, ઘણી વખત બનાવે અને ખીગડે
પછી થશે.

લોઈ મેયર્સ ટાઇફલ.

આએ વીવીધ વાંતીમાં સ્પંજકેક ૨ જાં છાપેલાં છે તેમાં
લખ્યા મુજબ ત્રણ ઇંચનું સ્પંજકેક બનાવવું અને તેની કાતરીઆ
કાપી એક ઊંડાં ટાઇફલ ઘીમાં પાંચડીને મેલી તેની ઉપર બાર
રેતેડ્યા કેક મુકીને પછી તેની ઉપર બદામનાં ઝીણાં નવ મકરૂન
મુકવાં. તે પછી તેની ઉપર ફરતો સરખો ઝાંડો બે વાઇનગ્લાસ
ભરીને રેડીને અંદર બરાબર પચાવવો. તે પછી રાજબેરી યા
સ્ત્રાબેરી જામનું તેની ઉપર બે ઇંચ જાડું પડ પાંચરડું અને
આએ વીવીધ વાંતીમાં બધાં કર્કર છાપેલાં છે તેમાંનું કોઈ પણ
ઘાડું કર્કર અથવા કીમ છાપેલી છે તેમાંથી એવી ઘાડી કીમ
બનાવીને ઉપર તે રેડવું. ત્યાર બાદ આએ ચોપડીમાં વીહીપડ કીમ
છાપેલી છે તે બની શકે તો તે બનાવીને તેનો એનાં મથાળાંની ઉપર
ઢગળો મુકવો અને વેલાતી તેજદાર લાલ રંગના મુકા મુરખાના
કટકને તેની ઉપર સફાઈથી ખેંચવા. આએજ ચોપડીમાં બાફેલા
સફેદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ રંગ નાખ્યા વગર
બાફેલી સફેદ સફેદીનો ઢગળો કરીને તે ઉપર મુકીને પછી તેની
ઉપર ગમે તો મુરખો ખેંચવો. ઝાંડો પસંદ નહીં હોય તો તે
જરા સોછો લેવો.

વધારેલા ગ્રીનપીજ.

ગ્રીનપીસના મોટા લીલા કુમળા દાણા રતલ દા, ઘી શેર બે,
ખારીક કાપેલી પાર્સલી તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧,
નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૨.

ગ્રીનપીસને ઘોષ બધા સામાનને કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી
માહે એક પાશર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ગ્રીનપીજ

ચરે અને ધીપર આપને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દાઉવી પતળાં કરીને છેલ્લે તે બેળાને ગુત ઉતારવું.

વધારેલી કૅબેજ.

બદાં પાદડાં તથા ગંડો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલી કૅબેજનો દડો રતલ ૦૧, વચલાં કદના લીલા કાંદા ૩, ખાંડ ગોરુ અથવા મરધીનાં સોજી થ્રેવી નાના ચમચા (ફર્નિટ્સપુન) ૩, માખણ અથવા દેરીની દુધની કકણ કીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લીંચુનો અથવા લીંચુનો અચારનો રસ નાના ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સંપાટ ભરેલા ચમચી ૧.

કૅબેજને નરમ બાકી બોયામાં આસાવી કાઢી બધું પાણી નીકળી જઈ તદન કોરડી થાયને બારીક કાપવી. કાંદાને બાકી નીમક મરી નાખીને બરાબર મેશ કરવા. પછી માખણ હોય તો તેને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકીને તાવવું અને કીમ હોય તો અમથીજ ગરમ કરી માહે બધો સામાન મેળવીને પાંચ સાત મીનીટ ઇંગારે ઉંઘાડું રાખીને ઉતારવું.

વડાં રાતાં કોહોળાંનાં.

તદન ઘેરા લાલ રંગનાં પાકાં રાતાં કોહોળાંના છોલેલા કટકા રતલ ૦૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખો આટો; ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, સોજી બદામની બીજ તોળા પ, એળચી તથા બચકળ દરેક તેળો ૦૧, સોજું ધી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘાઘ નુછી કોરડી કરીને છુંદવી. એળચી બચકળને બારીક છુંદવી. ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું કોહોળું આવે છે તેવુંજ પાકું પાકટ કોહોળું લેવું. અને તેની બધી છાલ બરાબર છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી બાકી રહેલાં કોહોળાંના અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને ઘોવું. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાશર ઠંડાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવીને તેમાં કોહોળાંના કટકા નાખી કાંકણ ઢાંકી ઇંગારે મેલી અચારનવાર ઉંઘાડીને તળે ઉપર કરવું અને કોહોળું તદન નરમ પછી જરા શીરા સાથની મજાહની

નમ જેવું થાયને ઉતારી અંદર જરાખી કટકો રહે નહી તેમ મોટા
અમચથી ધુંદીને એક રકાખીમાં કાઢી લેવું. પછી તદન ઠંડું પડે
ત્યારે એક સોજ થાળીમાં આટાને આળી તેમાં ચાર તોળા ધી
બરાબર મેળવી એળચી, જયફળ, બદામ તથા શીરા સુધાંજ બધી
નમ નાખી બધું મેળવીને ઘટે તેટલું જરા ઠંડું પાણી નાખી
કઠણ આટો બાંધી ખુબ તરેડ ધુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખવા.
તે પછી એક ઘણી મોટી ઢંડી કઠાઈ ધીથી પોણી ભરીને ચુલે
ધીમે બળતે મુકવી અને ધી કકડે તેટલાં આટામાંથી મોટાં આટાં
લોચુ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરી તેના ઉચેલીની ઉપર સરખાં
ગોળ બ ઇંચ જદાં વડાં આંગળાંથી થાપી ધી બરાબર કકડીને
અંદરથી ઘણા ખુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં જરા છુટાં છુટાં સમાય
તેટલાં વડાં મુકવા. જરાવારે વડાં ફુળાને દડા જેવાં ઉપર તરી
આવશે, તે પછી હેલેનું પડ બરાબર લાલ થાયને વડાં ફાટી જાય
નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની અમચથી ફેલી નાખવાં અને
બીજું પડ એમજ તળાયને ફાટે નહી તેમ સંભાળથી કાઢી લઈ
એજ રીતે બધાં વડાં તળવાં. એ વડાં ઘણાં સારાં લાગે છે. ઘરને
દહેલો ઘઉંનો આટો નહી ઉથે તો તેને બદલે મીઝનો બીજાં
નાંબરનો ઘઉંનો ગગરો આટો પણ ચાલશે.

વરધવડાં.

ઘરનો દહેલો ખંડવા ઘઉંનો મેદા શરીયાંથી માપેલો શેર ૩,
તથા એવાજ બીજા આટામાંથી કાઢેલો ઝીણો રવો માપેલો શેર ૧,
સોજ ખાંડ શેર ૩૫, નવી બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં
પસ્તાં તથા પાણી વગરનું સોજું કઠણ દહી દરેક શેર ૧૫, નવી
ચારોળા શેર ૧૫, ખોખરી કીચેલી કૉવસીદ તથા એળચીના દાણા
દરેક તોળા ૪, જયફળ તોળા ૨, તાજાં છડાં ૧૫ થી ૨૦, સોજ
બેળ વગરની ચઢાકે તાડી બાટલી ૧, સોજું ધી ખપ મુજબ.

આએ વૌવૌધ વાંતીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા હોલતાની
રીત છાપેલી છે તે મુજબ એ ત્રણડે મેવાને છોલી ઘોષ નુછી
કોરડું કરીને બદામ પસ્તાંને બારીક કાપવું અથવા જડું છુંદવું
અને ચારોળાને આખીજ રાખવી. પછી આટા તથા રવાને સાથે
બેળાને તેમાં દોઢ શેર ધીમે બરાબર મેળવી છડાંને ભાંજ તેને

આવાના કાંટાથી દોહવીને તે મેળવી બધો સામાન ભેળીને પછી અપતી અપતી તાડી નાખીને પોચો આટો બાંધવો. પછી એક મોટાં કલકલ ભરેલાં તપેલાંમાં એ આટો મુકી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકીને એક મોટા ખાલી ચુકાની ઉપર મેલીને હેઠે ચુલામાં એક ચમચ ભરીને ધંગારને પાંચરીને મુકવા અને એમ ચોવીસ કલાક અને આછાંમાં આછા બાર કલાક રાખ્યા પછી આટાનાં ગમે તેટલાં જદાં અને મોટાં વરધવડાં વણવાં અને મોટા ઉંડા પેણામાં કુઅવું ધી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને ધી કકડેલું છે કે નહી તે જાણવા માટે પારસી મીઠાધવાળાએ એ બાંધેલા આટામાંથી જરા આટો લક તેને પેણામાં નાખે છે, જેને તેઓ નીશાંન કહે છે, તે નીશાંન મુકતાં વાર પુર્તજ ઉપર તરી આવે ત્યારે ધી બરાબર કકડેલું જાણીને તેમાં વરધવડાં મુકીને ધીમી આંચે મજાહનાં લાલ તળવાં.

બનસી (હાંસીયા) ઘઉંમાં ચીકાસ વધારે હોય છે માટે તેને મેદો તથા રવો ઉપર મુજબ તથા ખીજો બધો સામાન પણ તેટલોજ લેવો પણ એના આટામાં પોણા બે શર ધી મેળવવું અને ખાંડ પણ ઉપર કરતાં એક પાશર વધારે લેવી.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો ઉપર મુજબ પણ બેક સરખો ભાગે લેવો અને એમાં પણ ખીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા પ્રમાણેજ લેવો પણ એ આટા રવામાં ધી બે શર મેળવવું અને ખાંડ પોણા ચાર શર લેવી.

વાઈન ઇડાંનો.

શરી વાઈનગ્લાસ ૩, ખાંડ ઉપપેલી ભરેલી ચમચી ૧, સુંઠનો ખારીક પાઉદર જેવો ભુકો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, છુંદલું જાયફળ ચમચી ૨, તાજું ઇડું ૧.

ઇડાંને ભાંજી આવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને તેમાં ખાંડને ખુબ મેળવી માહે સુંઠ તથા વાઈન ભેળા એક પાશર સોજું કકડવું પાણી એમાં જરા જરા કરી બધું રેડતાં જઇને મેળવવું. પછી ઇડું પડેને પીતી વેળા જાયફળ ભભરાવવું.

વાઈન કેક.

ખારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧૧, મીલનો પહેલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧. પહેલાં નંખરનો ઝીણો રવો રતલ ૦, તાજાં ઇંડાં ૨૦, માખણ ખપ મુજબ.

આટાને આળી ડાળે નહીં તેમ સેકીને સુકો કરવો. એક સોજી કલઈવાળા તપેલીમાં ઇંડાંની દાળ નાખી તેને લાકડાંના સોટથી ઘુંટીને માહે રવો તથા ખાંડ નાખી લગભગ પોણો કલાક સુધી ઘુંટવું. તેટલાં સફેદીને કઠણ કફ ચઢવીને તે પણ મેળવીને માહે જરા જરા કરી બધો આટો નાખતાં જઈને એમજ ખુબ મેળવવો. પછી ઘણોજ સોજો ગોલાખ નાના ૩ ચમચા ભરી છેદને ભેળી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં છેટે છેટે અકેક ચમચી જેટલી મેળવણી મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં કકરી લાલ ખીસ્કીટ ભુંજવી. નાના પત્રાં અથવા થાળીમાં એમજ મેળવણી મુકીને તંદુરમાં પણ ભુંજાશે, તેમજ સપાટ તળીયાંના ત્રાંબાના કલઈ ભરેલા ખુનચાને માખણ લગાડી તેમાં ઉપર મુજબ મેળવણી મુકીને ઉપર ખીજો ખુનચો ઉલટો ઢાંકીને પછી હેઠે તેમજ ખુનચાની ઉપર ગામડી કોલસાના ઇંચાર મુકીને સંભાળથી એ ખીસ્કીટ ભુંજી શકાશે. એ ખીસ્કીટ ઘણી સારી થાય છે. મેળવણીમાં ગોલાખ નાખવો હોય તો તેને ભાગવું એક ઇંડું આછું લેવું.

વાઈન ખીસ્કીટ.

મીલનો પેહલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, કઠણ માખણ તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦, કારખોનેટ ઓવ ઓમેનીયા અથવા સોદાખાઈકાખ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦, લગાડવાનું માખણ; ઝંડી અથવા સફેદ વાઈન ખપ મુજબ.

આટાને આળીને ડાળે નહીં તેમ સેકી સુકો કરી કલઈ ભરેલા ખુનચામાં નાખી તેમાં માખણને સારીકાની મેળવીને પછી ખાંડ તથા સોદા અથવા ઓમેન્યા ભેળી દારૂ નાખીને વણી શકાય તેવું બાંધી એક ઇંચના ત્રીજ ભાગ જેટલું જાડું વણી વાઈનગલાસની ખારીક કીનારી અથવા ગોળ ખીસ્કીટ કટરથી ખીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં જરા છુટી છુટી ખીસ્કીટ

મુકીને મધ્યમ ભટ્ટી અથવા તંદુરમાં ભુંજવી. એ ખીસ્કીટ ઘણી સારી થાય છે.

વાઇન ખીસ્કીટ ૨ જી.

મીઠાનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સફેદ મેદા ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦૫, સોજી કરંટ દરાખ તવટાંક, ખોખરી કીચેલી કૉરવેસીદ તેજો ૧, દેરીની દુધની કઠણ કીમ ભરેલી પાથેર ૦૫, તાજુ ઇંડું ૧.

દરાખને સાફ કરી ઘોઘ તુછી કોરડી કરવી. આટાને ચાળા ડાળે નહી તેમ સેકીને એક કલમ ભરેલા ખુતચામાં નાખી તેમાં માખણ મેળવીને પછી બધા સામાન ભેળી ખપતી ખપતી કીમ નાખીને પછી ઘટે તો ખીજુ નરા દુધ લઇને વણાય તેવો આટો બાંધી ઉપર પહેલી વાઇન ખીસ્કીટમાં લખ્યા મુજબ વણીને તેમજ કાપવી. અથવા નાના ગોળા કરી હથેલીપર સફાઇદાર ગોળ ખીસ્કીટ થાપીને મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ ખીસ્કીટ પેલાતીના જેવી ઘણી સરસ થાય છે.

વાઇન મરચાંનો.

અડધી ગેલન સફેદ વાઇનમાં સોજાં મુકાં મરચાં અડધો શેરને સાફ કરીને નાખી સાત દીવસ રાખ્યા પછી વાઇન ગાળીને બાટલીઓમાં ભરવો.

વાટકા દોસા. (કોલંબોની મોઠાઇ.)

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧૫, સોજાં મોટાં ભુજેલાં કકરાં કાજુ શેર ૧, પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો તથા કઠણ માખણ તેજોલું દરેક શેર ૦૫, એળચીતા દાણા તથા બયફળ દરેક તેજો ૧, તાજાં ઇંડાં ૧૬, લગાડવા માટે ખીજુ માખણ ખપ મુજબ.

એળચી બયફળને બારીક છુંદવું. સાફ કીકરાંને ચુલે ધીમી આંચે મુકી ગરમ થાયને તેપર રવો નાખી સફેદ કોરાં કાગળના કટકાનો ડુચો કરી તે વડે ફેરવ ફેરવ કરી રવો શીકા બદામી રંગનો થાયને કાઢી લેવો. કાજુ પોચાં થયલાં હોય તો થાળામાં પાંચરીને તડકે મુકી બરાબર છાલ નીકળે તેટલાં કકરાં થાયને બધાં છલકાં

કાઢી નાખવાં અથવા 'ડાજે નહી તેમ ઠીકરાં ઉપર સેકીને છલકાં કાઢીને પછી ખલમાં ઉલકે હાથે ખારીક છુંદવાં. ત્યાર બાદ ઇડાંને ભાંજી સફેદીમાં વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખી કકણુ કફ ચઢાવેલા અને દાળને કલક્ર ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ખાંડ ભિળી લાકડાંના સોટા અથવા લાકડાંના મોટા ચમચાથી ઘુંટી માહે માખણ મેળવીને પછી રવો નાખી ખુબ તરહે ઘુંટીને કાળુ તથા એળચી જ્યક્ષ ભિળી છેલ્લે કફ ચઢાવેલી સફેદીને ઉલકે હાથે અંદર ચમચાથી બરાબર મેળવવી. પછી એ મેળવણી આસરે બે ઇંચ જેટલી જાદી ભરાય તેટલાં છુંજવાનાં પત્રાં અથવા કલક્ર ભરેલી થાળીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી સરખી નાખીને મધ્યમ ભટ્ટીમાં મજાહનું લાલ બુંજવું અને ઠંડું થાયને જરા મોટા ડાયમંદ આકરના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાચાથી ઉપાડવા. એ મીઠાઇનું નામ વાટકા દોસી છે અને એનો ટેસ્ટ મજાહનો ઇડાંપાકના જેવો લાગે છે. જમે તે મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ઘણા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું માહે વેનીલા ભેળવું.

વાસી કેક તથા પાંઉ તાળું કરવાની રીત.

વાસી કેકને લાકડાંના ચપટ ઢાંકણાંના દાબડામાં મુકી દાબડો ડાજે નહી તેટલે છેટે ચુલા આગલ દાબડો મુકી અવારનવાર ફેરવ્યા કરવો, તેથી બધે સરખો તાપ લાગશે, પછી એક કલાકે કાઢવું. મોટું કેક હોય તો તેની સ્લાઇસ અથવા કટકા કાપીને માહે મુકવા. વાસી પાંઉને ઠંડી ભટ્ટીમાં એક કલાક મુક્યાથી પાંચું મજાહનું તદ્દન તાજા જેવું થાય છે.

વીકટોરીયા સંડવીચીસ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૮, લી બુન્ટું એસેન્સ ચમચી ૧, એપ્રીકોટ જામ તથા લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

આટાને ચાળા ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને ઇડાંને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં ભાંજી તેમાં ખાંડ નાખી ખુબ મેળવીને પછી જરા જરા કરી બધા આટો ભિળી એસેન્સ નાખીને બધું બરાબર એકરસ કરવું. પછી બે એક સરખી ઇંડી રકાખીએને

માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી ગરમ ભટ્ટી થા તંદુરમાં બરાબર ભુંજને રકાખીઓમાંથી કાઢી તેમાંનાં એકની ઉપર જમનું બહુ પડ ચોપડીને તેની ઉપર પેલું બીજું ઉલટું ઢાંકવું. નાનાં કરવાં હોય તો ઉંડી જરા નાની ચાર રકાખીઓમાં મેળવણી ભરી એજ રીતે ભુંજને કાઢી જમ લગાડીને બધે વળગાવવાં.

વીંટર સુપ.

કુમળા ગ્રીનપીજના દાણા તથા સોજીં નરગું કુમળું ગર્દનનું ગોસ્ત દરેક રતલ ૧, કાંદા શેર ૦૧, કુમળાં ગાજર; સલગમ તથા કુંબેજ દરેક તોળા ૩, સેલરી ઝુડી ૧, ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ગ્રીનપીસના દાણાને ધોઈને આખી રાત ઠંડાં પાણીમાં ભીનરી રાખ્યા પછી બીજા બધા સામાનને છોલી ઘણુંજ બારીક લુકા જેવું કાપવું. ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈને પછી નાના કટકા કાપવા. ત્યાર બાદ એક સોજી કલ્હનાળા તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડાં પાણીમાં ચુલે ધીમે બળતે ઢાંકીને મુકવું અને ગોસ્ત તદન ચરે અને સુપ તૈયાર થાયને ઉતારવું. મીઠાસ પસંદ હોય નહીં તો ખાંડ નાખવી નહીં.

વીન્ડાલુ.

નરનાં કુમળાં નકી ગોસ્તના નાના કટકા રતલ ૧, ઘી શેર ૦૧, આદુ તોળા ૨૧, લસણ તોળા ૧૧, નીમક તોળા ૧, દલેલી હળદ તોળા ૦૧, તજ તોળા ૦૧, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મરીના દાણા તથા એજચી દરેક ૧૦, મોટાં ગોવડાનાં અથવા સાધારણ લાલ મુકાં મરચાં તથા લવંગ દરેક ૫, જલદ તથા હલકો સરકો અપ મુજબ.

ગોસ્તના કટકાને સાફ કરી હલકા સરકાથી ધોવું. આદુને છોલી ઘણુંજ બારીક રેસો કાપવો અને લસણને છોલી ઘણું બારીક ભુકો કાપવો. પછી બીજા બધા સામાનને જરા જલદ સરકામાં ઘણુંજ બારીક પીસીને તેમાં આદુ લસણ ભેળાને તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગને કોડીનાં કપમાં જુદા રાખીને બે ભાગમાં ગોસ્તને ખરખોટી એક કોડીનાં વાસણમાં નાખી તે બરાબર

કુખે તેટલો તેમાં જલદ સરકો રેડી છ કલાક રાખ્યા પછી માટીનાં વપરાતાં સોજાં જીનાં વાસણમાં અથવા સોજ પણે ખોપડી નીકળેલી હોય નહીં તેવાં તદનજ આખાં ઐનેમલનાં વાસણમાં બધું ધી કકડાવી પેલો કપમાં જીદો કાઢી રાખેલો મસાલો માહે તળાને પછી આથી રાખેલું ગોસ્ત તેમાંના બધા સરકા સાથેજ માહે મેળવીને કોડીની રકાખી ઢાંકી ધગધગતે ધંગારે મુકી ડાળે નહીં માટે અવારનવાર ઉંઘાડીને તદન કલધ ભરેલી અમચ ફેરવવી અને ગોસ્ત તદન નરમ થઇ સરકો સુકાઇને ધી છુટું પડેને ઉતારું. માટીનું વાસણ ખડખડું લેવું નહીં, કારણ તેની કગરસ પકવાંનમાં મેળાયે. ઉપર લખ્યા મુજબનાં વાસણ નહીજ હોય તો ત્રાંખાનું જરાખી વપરાયલું હોય નહીં તેવું તદનજ કલધ ભરેલું વાસણ હથે તો તે વાક્યે. આઐ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક કુમળી માટી મરઘી અથવા બટકને સમારી કટકા કાપી પહેલે એક વખત પાણીથી સોજી વાઇને કપડાંમાં તાખી ગુઝીને તદન કોરડું કરીને પછી ઉપર મુજબ સરકાથી વાઇને પછી ઉપર ગોસ્ત પકાવવા લખ્યું છે તેજ મુજબનો સઘળો સામાન લઇને ઉપલીજ રીતે પણ એ કલાક વધારે આથી રાખીને પછી પકાવવું. પણ એક ફર્યે બટકના સમારેલા કટકા આસરે ત્રણ રતલ થાય છે અને સાધારણ કદની એક મરઘીના કટકાનું વજન એ રતલને આસરે થાય છે. અને ગોસ્ત તો આછાં વજનનું હોય છે માટે એનાં પ્રમાણમાં ધી તથા ખીજે સામાન શુમારથી વધારે લઇને પકાવવું જોઇયે. પણ સરકો કુખે તે કરતાં થોડો વધારે રેડવો. ઉપલા સામાનનું વીન્ડાલુ વધારે તીખું થાય છે માટે મરજી પડે તો મરચાં તથા આડુ આછું લેવું. કંડીની રૂપમાં બરાબર તજવીજથી રાખે તો એ વીન્ડાલુ જે ત્રણ દીવસ સુધી રહી શકે છે.

વીન્ડાલુ ૨ જી.

સોજી કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૦૧૧, કંદા તથા ધી દરેક રતલ ૦૧, નીમક તોળો ૧, આડુ તોળો ૦૧૧, આખાં કાળાં મરી તથા જીં દરેક તોળો ૦૧, તજ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, લસણની છુટી માટી કળી તથા ગોવાનાં હોય તો તે નહીં તો ખીજા સાધારણ મોઠાં સુકાં મરચાં દરેક ૬, લવંગ ૫, શેરી અથવા ઝંડી

નાના ચમચા ૭, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દહેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૬.

ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈને પછી નાના કટકા કાપવા. કાંદાને છોલી ખારીક ભુકા જેવા કાપવા. પછી આફ લસણને છોલી બધા સામાન સાથે ઘાણું ખારીક પીસ્તું અને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ઘી, કાંદા, નીમક તથા સરકો મેળવીને પછી માહે ગોસ્તના કટકા ભેળા ઢાંકણ ઢાંકી કોલસાને ઇંચારે મેલી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું અને જરૂર પડે તો અંદર તે રેડતાં જવું. અને ગોસ્ત તદન નરમ થઈ ધીપર આવેને છેલ્લે ખાંડ તથા દારૂ ભેળા પાંચેક મીનીટ પછી ઉતારવું. વીજી પસંદ હોય નહીં તો મરચાં તથા મરી અડધાંજ લેવાં, તેમજ મીઠાસનો શોખ નહીં હોય તો ખાંડ એક ચમચી લેવી. ગોસ્તને બદલે એક કુમળા ફરખે મરઘીના કટકાનું વીન્ડાલુ ઉપર મુજબજ બનાવવું.

વીન્ડાલુ ૩ જી.

તદન કુમળું નરતું સોજું નકી ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦૧, ઘી રતલ ૦૧, ચુંટેલી ખસખસ તોળો ૧, લસણની છુટી મોટી કળા તથા જીરું દરેક તોળો ૦૧૧, નીમક તોળો ૦૧, સોજાં ગોવાનાં સુકાં મરચાં તોળો ૦૧ ને વાલ ૫, હળદના ગાંડીયા તોળો ૦૧, ફાણી દારૂ નાના ચમચા ૨, સોજો સરકો ખપ મુજબ.

ગોસ્તના અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત સોજું ઘોણું હળદના ગાંડીયાને જરા સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં થોડો વખત ભીનવી રાખવા. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢીને નુછવાં. લસણને છોલીને જાડું પીસ્તું અને જીરું, મરચાં તથા ખસખસને જરા સરકામાં ઘણુંજ ખારીક પીસીને કાઢી લઈને પછી પાતાની ઉપર વળગેલું હોય તેને જરા સરકાથી ધોઈને એક રકાખીમાં કાઢી લેવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણા ખારીક ભુકો કાપી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળાને માહે પીસેલા મસાલા તથા લસણ નાખી તેને તળાને પછી ગોસ્ત તથા નીમક મેળવવું અને ગોસ્ત તતરેને શદ શેર ઠંડું પાણી તથા પેલું રકાખીમાં કાઢેલું મસાલાનું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી મધ્યમ બળતે રાખી અવારનવાર ઉંધાડીને ચમચ ફેરવવી અને ગોસ્ત બરાબર ચરીને

નરમ થાય અને પાણી બળાને ધીપર આવેને અંદર ફરતો ફણી દાર મેળાને જળધારમાં ઉતારવું.

વીન્ડાલુ ચોપ.

આગ્રે વીવીધ વાંનીમાં પટેટાના હાડીચાપ છાપેલા છે તેમ લખ્યા મુજબ પાસ્તર્લિનું અડેક હાડકું ભાંજી નાખીને તેમજ છ ચાપ તૈયાર કરવા અને તેનું માસ છુટું પડે નહી તેમ તેની એક ધોરડુ પર છરાથી છુટા છુટા કાપ પાડવા. પછી એક તોળો આડુ તથા લસણની છુટ્ટી ચાર કળાને છાલી છુંદીને તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી ચાપની બધી ધોરડુ પર સરખું ચોપડીને કોડીનાં એકલામાં હાડીથી ત્રણ કલાક આથી રાખવા. ત્યાર બાદ તજ વાલ ૮, એળચી ૮ ના દાણા, લવંગ તથા મરીના દાણા દરેક ૪, સાધારણ અથવા ગોવાનાં સુકાં મરચાં ૩, જીરું ૧૦, ભેળી ભરેલી ચમચી, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ લેવું અને એ બધાને ઘણા જલદ સરકા સાથે સેજ નરમ જેવું પણ ઘણું જ બારીક પીસી ચાપની ઉપર બધું ચોપડીને પછી પાંઉનું કમ્પ્રેસ એટલે કીમ એક પડે દાખીને પુરતું લગાડી બેથી ત્રણ ઘડાં ભાંજી તેમાં બે ત્રણ ચમટી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરવાં અને પેણામાં પુરતું ઘી કકડાવી અડેક ચાપને દોહવેલાં ઘડાંમાં સુકી તવાથાવડે ફેરવી ખીજાં પડને બરાબર ધૂડું લાગેને તવાથાથીજ ચાપને ઉંચકી પેણામાં મુકીને મળાહતાં રીંછા શીકા લાલ તળવા. ચાપ નહી હોય તો નરતાં મળાહતાં નેસ વગરનાં નકી ગોસ્તના બે ઈંચ જલદ અને એટલાજ ભાંખા તથા પોહોળા છ કટકા લેવા અને તેને સાફ કરી તેની બધી ધોરડુ પર ઉંડા કાપ મુકવા અને ઉપર મુજબ એને આડુ, લસણ તથા નીમકમાં આથી રાખ્યા પછી એજ રીતે મસાલો તથા કીમ લગાડી ઘડાંમાં બેળાને તળવા. ચાપ જલદી બનાવવા હોય તો છાલેલું કાણું ના તોળો પપાંઉને આડુ લસણ સાથે પીસીને તેમાં નીમક ભેળાને પછી તેમાં અથવા કાચાં પપાંઉનું દુધ આઠ દસ ટીપાંને આડુ લસણ પીસ્યા પછી તેમાં મેળવીને એક કલાક એમાં આથી રાખ્યાથી નરમ થઈ જાય. તે પછી ઉપર મુજબ બધું લગાડીને તળવા.

વીહીપ કામ.

દેરીની કુધની તાજ કહણ કીમ ભરેલી શેર ગાં, દલેલી અથવા ઘણીજ બારીક છુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ શેર ઠા, શેરી અથવા કોષ પણુ જોતનેા મીડો વાઈન લીકરજ્વાસ ૧, તાજ ૧ ઇડાંની સફેદી, વેનીલા તથા ગોલાખનું ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

સેજબી ચોપડી નીકળેલી હોય નહી તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં અથવા કોડીનાં પત્તળાં બોલમાં બધો સામાન નાખી ઇડાંની સફેદીને કહણ કદ અઢાવી માહે તે ભેળીને આઐ વીવીધ વાંનીમાં આઘસકીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલા હીસાય જેટલું આઘસ તથા નીમક લઈ તેને ઍક મોટાં છાલકાં તપેલાંમાં ભરીને તેની વચમાં ઍ કીમવાળું બોલ મુકીને ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવું અને કીમ કહણ થાય ત્યાંસુધી તેને ઘુંટવું. ઍમ ઘુંટયાથી અંદર પાણી છુટે તેને કાઢી નાખીને ઘુંટવું. પણ કહણ થયા પછી વધારે ઘુંટતાં પાછી ઉતરી જશે. કીમ બરાબર કહણ રાખવા માટે ગમે તો સોજા અંદરને ઘણીજ બારીક છુંદીને આગમઅથી તૈયાર રાખી તે સપાટ ભરેલી ઍક ચમચી લઈ તેને જરા ગોલાખમાં બરાબર પીગળાવીને કીમમાં ભેળવો. કીમ તૈયાર થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા તથા ચોડાંજ રીપાં ગોલાખનું ઍસેન્સ ભેળીને પછી વધારે કહણ થવા માટે આઘસમાં મુકવું. પછી આઐજ ચોપડીમાં ચોપન જલ્લીમાં ઍ કીમ ભરવા છાપેલું છે તેમાં ભરી પણ તેમાં તો ઉપર ઘણો ઉંચો ઢગળો ઉપર મુકવાનો છે માટે ખાવાની જરા વખત આગાઉ આઘસમાં કહણ કરીને ભરી. ઉપર મુજબ કીમને કહણ કીધા પછી ખીલોરની છાલકી રકાખીમાં અને તેટલા ઉંચો સફાઈદાર ઢગળો મુકીને પછી તેની ઉપર સરખે અંતરે રાજબેરી, ચૌબેરી અથવા કોષ પણુ જોતનાં ફળની તેજદાર લાલ રંગની જલ્લીના પાવલી જેટલા નોટા ઍક સરખા ગોળ પાણુ બદા કટકા વળગાવ્યાથી જોવામાં ઘણી સરસ લાગે છે ગમે તો એ ઇંચ બહુ અને છ ઇંચના વ્યાસનું ઍક સ્પંજકેક બનાવી ખીલોરની ઉંડી દીશમાં મુકીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબ તેની ઉપર કીમ મુકીને તે પર જલ્લીના કટકા વળગાવવા અથવા નળા જેવું પોકળ સ્પંજકેક બનાવીને તેના ગાળામાં ઍ કીમ સફેદજ ભરી અથવા ગમે તો

આમ્મિ વીવીધ વાંનીમાં રંગ આધસકીમનો છે તે જરા નાખી રંગીન કરીને ભરવી આમ્મિ રીતે ઠંડીનાં મુલુકમાં કીમ સરસ થઇ શકશે પણ ગરમ દેશમાં થતી નથી.

વીહીસ.

કેક રૅતક્યા, મકરૂન અદામનાં તથા સ્પંજકેક એ ત્રણે સરખે વજને લઇ તેનો ખારીક ભુકો કરીને સાથે ભેળવો અને નાનાં કસ્ટડગ્લાસ એ લુકાથી આડવાં ભરીને પછી બે ભાગ શેરી તથા એક ભાગ ઊંડી મેળવીને ગ્લાસમાં ભરેલાંની ઉપર જરા જરા રેડીને એ લુકાને ભીજવવો, તે પછી તેની ઉપર થોડી રાજબેરી જામ મુકી આમ્મિ ચોપડીમાં બધાં કસ્ટર છપેલાં છે તેમાંથી કોઇ પણ જાતનું પતળું કસ્ટર બનાવી તેને આધસમાં મુકી ઠંડું કરીને પછી જામની ઉપર તે રેડી વીહીપ્ડ કીમ અને તો છેલ્લે મથાળાં ઉપર થોડી તે મુકવી અને નહીં બની શકે તો પછી આમ્મિ વીવીધ વાંનીમાં આફેલી સફેદી છાપેલી છે તે મુકવી.

વેંગણાંનાં વેફર.

ખીયાં વગરનાં મોટાં લાંબાં પતળાં એક વેંગણાંને છોલીને તેનાં જાદાં વેફર કાપી ઠંડાં પાણીમાં નાખ્યાં. પછી કઠાઇમાં પુરતું ધી કકડાવીને એ વેફર તેમાં મુક્યાં. પણ એ કાંઇ પટેટાનીકાની કકરાં થતાં નથી માટે એને વારંવાર ફેરવવાં નહીં પણ હેડેનું પડ તળાયને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ તળાયને સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમકને બે ચમચી ઠંડાં પાણીમાં આગમચ્છી પીગળાવી રાખીને ઉપરથી તે છાંટીને જરા વારે ઉતારીને આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં.

વૅલ્ટેબલ સુપ.

નર બકરાનાં સીનાનો ફરમે ભાગ રતલ ૧, ગ્રીનપીસના દાણા, ઘણીજ ખારીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રેચપીન્સ; છોલેલાં ગાજરની ખારીક કાપેલી સળી તથા છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા દરેક શેર ૦૧, સોજી કઢણ માખણ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોદાખાઇકાર્બ ચમચી ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને ધણા બદા ખીમા જેવું છુંદવું અને બધી તરકારીને ઘાઈ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધા સામાન નાખી બે શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું. પછી બધી તરકારી ચરીને તદન નરમ થાય અને અડધું પાણી બળેને ઉતારીને સોજી કલઈપ્રાણી આળણીમાં નાખીને બધા સુપ છાંડવા.

વૅલ્ટેબલ સુપ ૨ જો.

સોજા પટેયા; કાંદા; શકરકંદ; રતાળુકંદ; ગાજર તથા થીનપીજનાં કુમળા દાણા દરેક શેર ૧, નીમક તોળો ૦.૧, બારીક કાપેલી સેલરી; પાર્સલી તથા કુદનો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

થીનપીસના દાણા એમજ રાખવા પણ બધી તરકારીને છાલીને બારીક ભુકા જેવી કાપીને ધોવી. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર પાણી સાથે બધા સામાન નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને બધી તરકારી તદનજ ચરીને મલી બળને ઉતારીને તરકારી સાથેજ એ સુપ પીવા. ગમે તો બધી તરકારી સાથે થોડા ટામોટાંના કટકા પણ નાખવા.

વૅલ્ટેબલ સુપ તાડીમાં.

એક રતલ સોજાં કુમળાં નરનાં ફરવે ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને જરા મોટા જેવા કટકા કાપવા અને ઉપર વૅલ્ટેબલ સુપ ૨ જો છે તેમાં લખેલા બીજા બધા સામાન લઈ તેજ પ્રમાણે કાપીને ધોવું. પછી એ સફળાંને સોજી વપરાયલી માટીની તપેલીમાં અથવા લડીયાંમાં ભરીને તેમાં સોજી ભેળ વગરની તાડી એથી ઉઠી બાટલી નામી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ગોસ્ત તદન નરમ થાયને તરકારીની સાથેજ સુપ પીવા.

વૅનીલા કીમ આઇસ.

મીલકમેડ કનડેન્સડ મીલક ટેબલસ્પુન ૩, સોજા ખાંડ તોળા ૫, વૅનીલા એસેન્સ ચમચી ૨, Brown & Polson's ફ્રાન્ટ્રૂલોઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

પાશેરાનાં માપથી ભરેલું એટલે એક પાઈટ ઠંડાં પાણીને મીલકમાં બરાબર મેળવીને કોર્નફ્લોઅરમાં જરા મીલક ભેળીને દુધપાક જેવું કરવું અને બાકીના બધાં મીલકમાં ખાંડ પીગળાવી ચુલે ચુકવું અને તેમાં કકરો પડે ત્યારે પેલો મીલકમાં મેળવેલો કોર્નફ્લોઅર જે હેઠે ફરી ભથ છે તેને પાછો બરાબર મેળવીને ચુલાપરની તપેલીમાં બરાબર ભેળી પાંચેક મીનીટ ઘુંટીને ઉતારવું પછી ઠંડું થાયને વેનીલા ઍસેન્સ ભેળી આએ વીવીધ વાંતીમાં જોઈએ ફીમ આઇસ છાપેલું છે તેમાં લખેલી રીતે આએ મેળવણીને જમાવવી.

વેફર પીસ્કીટ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દાળે નહી તેમ સેફીને સુકો કીચેલો રતલ ૧, સોનું કઠણ માખણ તોળા રા, ઇડાં ૧ ની સફેદી, દરીની દુધની ફીમ અથવા દુધ ખપ મુજબ.

એક કલઈ ભરેલા પુનખામાં આટાને ચાળી તેમાં હુમાખણ મેળવી સફેદીને કઠણ કક મદાવીને તે ભેળીયા પછી આટો જરા પોચો જેવો થાય તેટલી ફીમ અથવા દુધ નાખી પુન તરેહ ઘુંટીને આટો બાંધી વીસ મીનીટ ચુલા આગલ ઢાંકી રાખેલો. પછી એ આટાની બધી એક સરખી સફાઈદાર ગોળ સોપારીના જેટલી બધી ગોળીઓ કરી પાટીયાંની ઉપર ઘણેજ સેજ સાટો નાખીને ઘણીજ પતળી વેફર જેવી અને સરખી ગોળ પીસ્કીટ વણીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં ત્રણ મીનીટ હુંજી.

વૉટર આઇસ અનેનાસનું.

એક સોળાં ગોઠાં પાકાં અનેનાસની છાલ છોલીને તેની બધી આંખ બરાબર કાપી કાઢીને કટકા કરી મારબલની ખલમાં છુંદી પોચું કરીને પગી તદ્દન કનઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી રસને ગાળી લઇને તેને ભરવો અને તે જેટલા પાશેર થાય તેટલોજ આએ વીવીધ વાંતીમાં શીરો વૉટર આઇસનો છાપેલો છે તેટલો એ શીરો બનાવીને તે લવો અને એ બેકને ભેળીને તેમાં લીંચુનો ગાળેલો રસ નાના ત્રણ ચમચા તથા કકડાવી ઠંડું કરીને ગાળેલું સોનું પાણી એક પાશેર રેડીને પાછું ગાળવું અને આઇસફીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં જમાવવા માડવું અને અડધું

બંધાયને અનેતાસના મુરખાના ઝીણા કટકા પાંચ તોળા ભેળીને પછી કદણુ જમાવવું.

વોટર આઇસ અનેતાસનું ૨ જી.

મળાઈતાં મોટાં પાકાં જે અનેતાસને છોલી બધી આંખ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ખમણીથી ખમણવું. પછી સવા રતલ સોજ ખાંડમાં એક શેર ઠંડું પાણી ભેળા પાંચેક મીનીટ બળતાં ઉપર ચુલે મેલીને ઉતારી જાળમાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં રસ સુધાંજ બધું ખમણવું અનેતાસ નાખી લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના બે ચમચા રેડી બધું બરાબર મેળવી ઠંડું થાય ત્યાંસુધી કોડીનાં વાસણમાં રાખવું. ત્યાર બાદ મરજી પડે તો તેમાં થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ ભેળા આગે ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વોટર આઇસ એપ્રીકોટ.

શીરો વોટર આઇસનો આગે ચોપડીમાં છે તે એક પાથેર લઇ તેમાં એપ્રીકોટ જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા, લીંબુનો ગાળેલો રસ દોઢ ચમચી તથા શીટર ક્રીમલું ઠંડું પાણી અડધો શેર નાખી બધું બરાબર એકરસ કરીને પછી જાળમાં કપડાંથી ગાળી આગે વીવીધ વાંતીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વોટર આઇસ કરંટ.

એક પાઈન્ટ કકડતાં પાણીને ગાળીને તેમાં એક રતલ છુંદલી ખાંડ તથા સોજ મોટી તાજી લાલ દરાખનો એક પાઈન્ટ રસ નાખેલો, પછી ઠંડું થાયને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વોટર આઇસ કેરોનું.

સોજ રસદાર પાકી કેરીનો રસ કાઢીને તે ભરેલા એક શેર લઇ તેમાં વોટર આઇસનો શીરો એટલાજ ભેળીને કકડાવીને ગાળેલું અડધો શેર સોજ પાણી રેડીને બધું પાછું કપડાંથી ગાળીને

આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ ખરબુજનું.

સોજાં પાકાં ખરબુજને છેલીને સાફ ખળમાં બારીક છુંદીને સોજાં મજબુત આડીનાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને રસ કાઢી તે અડધો શેર લઇ સોજા દોઢ શેર ખાડને એક શેર પાણીમાં પીગળાવી ગાળીને તેનો સેજ આસવાળો શીરો કરી તેમાં ખરબુજને રસ તથા એક નાનો ચમચો લીંબુનો રસ મેળવી કપડાંથી ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ ચેરી.

ચેરી વૉટર પાઇન્ટ ૧, શીરો વૉટર આઇસનો પાંચેર ૧, નોઇચે, લીકરજ્વાસ ૧, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

ઉપલા બધા સામાનને ભેળાંને પછી તે દાડમના રંગનો થાય તેટલો તેમાં રંગ આઇસક્રીમના મેળવીને પછી કપડાંથી ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ દાડમનું.

દાડમનું શરબટ ખપ બેચું લઇ ઘટે તેટલું તેમાં ગરમ કરી ઠંડું થાડીને ગાળેલું પાણી મેળવી મજબુત પીવાય તેવા ટેસ્ટનું કરવું. પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ પસ્તાનું.

ભાંજેલાં સોજાં મોટાં નવાં અડધો શેર પસ્તાંને છેલી તદ્દન સાફ પાતા ઉપર ઘણાંજ બારીક મેશ જેવાં પીસી તેમાં કકડાવી ઠંડું કરીને ગાળેલું પાણી એક પાંચેર ભેળીને પછી એ સઘળાંનું વજન કરી તે જેટલું થાય તેટલો શીરો વૉટર આઇસનો લઇને બધું સાચે ભેળી રંગ વગરની તારની ચાળણામાંથી છાંડી કાઢી

ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસેન્સ તથા થોડાં જ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ મેળવણીમાં ભેળવું. પછી આઇસક્રીમની માફક સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વોટર આઇસ પીચ.

ત્રીનનાં દાબડામાં શીરા સાયનાં પીચ આવે છે તેવું એક ત્રીન લેવું અને શીરામાંથી પીચને કાઢી લાકડાંના ચમચાવડે ખુબ તરેહ ભચડીને રંગ વગરની તારની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢીને પછી પાછું શીરામાં મેળવીને તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રેડીને તેમાં પંદર તોળા છુદેલી ખાંડ, બે લીંબુનો રસ તથા ગરમ કરી ઠંડું પાડીને ગાળેલું પાણી એક પાથર રેડી ત્રણ મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારવું. અને ઠંડું થાયને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વોટર આઇસ બદામનું.

ઉપર વોટર આઇસ પસ્તાનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો પણ પસ્તાને બદલે સોજ નવી બદામની ખીજ લેવી અને તેજ રીતે એનું બનાવવું.

વોટર આઇસ રાજબેરી.

વોટર આઇસ રાજબેરી પેડલું આગે ચોપડીમાં છાપેલું છે તેજ પ્રમાણે પણ રાજબેરીને બદલે તાજ પાકી રાજબેરી ભરીને તેટલીજ લઈ તેજ હીસામે ખાંડ તથા પાણી નાખીને તેજ મુજબ એનું વોટર આઇસ બનાવવું.

વોટર આઇસ રાજબેરી ૨ જી.

તાજ પાકી મોટી રાજબેરીને સાફ કરી ખુબ ભચડીને બધો રસ કાઢી તે ત્રણ પાઈટ લેવો અને તેમાં છુદેલી ખાંડ એક રતલ તથા લીંબુનો રસ એક નાનો ચમચો નાખી બધું બરાબર મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કાણુ જમાવવું.

વૉટર આઇસ રાજઝેરી ૩ જી.

ઉપર વૉટર આઇસ દાડમનું છાપેલું છે તેજ રીતે પણ દાડમનાં શરખટને બદલે રાજઝેરી સીરપ લઇને બનાવવું.

વૉટર આઇસ વેનીલા.

આપે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલો શીરો વૉટર આઇસનો છે તે ભરેલો એક શેર લેવો અને કકડાવી ઠંડું કરીને ગાળેલું સોજી પાણી તેમાં અડધો શેર નાખી એક લીંબુનો રસ રેડી ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસન્સ ભેળવું અને રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે જરા મેળવી મેળવણી લાલ કરીને કપડાંથી ગાળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ શેંહતુરનું.

વૉટર આઇસ દાડમનું છાપેલું છે તેજ રીતે પણ દાડમનાં શરખટને શેંહતુરનાં શરખટનું બનાવવું.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબેરી.

કુધ ભરવાના પાથેરાનાં માપથી ભરેલી તાજી પાકી મોટી સ્ટ્રૉબેરી એક શેર લેવી અને તેને બીનાં કપડાંથી ગુદી સાફ કરીને કોડીનાં મોટાં પોલમાં નાખી માહે એક રતલ છુદેલી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા નાખી બરાબર ભેળીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખુબ તરેહ ભચડીને પછી તેમાં કકડાવી ઠંડું થાયને ગાળેલું સોજી પાણી એક શેર મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબેરી ૨ જી.

ઉપર સ્ટ્રૉબેરીનું વૉટર આઇસ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પાથેરાનાં માપથી ભરેલી સોજી મોટી પાકી બે શેર સ્ટ્રૉબેરી લેવી અને તેમાં લખ્યા મુજબ સોજી કરી બે શેર ખાંડ સાથે કોડીનાં વાસણમાં ખુબ તરેહ ભચડીને એક કલાક રાખવી. તે પછી જાંજરા મજબુત કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધો રસ ગાળી લઇને તેને

પાથેરાથી ભરી તે જોડેલા થાય તેટલુંજ તેમાં કકડાવી હુંડું કરીને ગાળેલું સોળું પાણી ભેળાને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માટે ફેરવવું અને લગભગ બંધાવા આવે ત્યારે તાજાં બે ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી અંદર તે બરાબર મેળવીને કઠણ જમાવવું.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબેરી ૩ નું.

વૉટર આઇસ દાડમનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ દાડમનાં શરબતને બદલે સ્ટ્રૉબેરી સીરપ લઇને બનાવવું.

વૉટર આઇસ સપરચનનું.

સોળાં મોટાં પાકાં છ સપરચન લેવાં અને તેને છોલી કટકા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકી તદન નરમ થાયને ઉતારી સારીકાની ભચડીને ખાડીનાં જાંજરાં મજાસુત કપડાંમાંથી ભચડીને બધો રસ ગાળી લઇને તેને પાથેરાનાં માપથી ભરી તે જોડેલા થાય તેટલુંજ આગે ચોપડીમાં શીરો વૉટર આઇસનો છે તે લેવાં અને તેને રસમાં ભેળાં એ મેળવણી એક શેરમાં લીંચુનો રસ નાના એક ચમચાને હીસાચે નાખીને બધું પાછું ઘોતાં કપડાંમાંથી ગાળાને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉલનટ ક્રીમ આઇસ.

સેજખી ખોરી નહીં પણ તદનજ નવી સોજ અખરોટને ભાંજ કોટળાંમાંથી કાઢીને તેને સોજ ખલમાં હલકે હાથે ઘણીજ ખારીક છુંદીને તે સાડા સાત તોળા લેવી. પછી મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલકનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આગે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબના સામાનનું તેજ રીતે કસ્ટર્ડ બનાવવું. પછી તે ઠંડું થાયને તેમાં પહેલે બે ચમચી ભરી પેંતીલા અસેન્સ ભેળાને ટેસ્ટ કરી જો તે આછું લાગે તો ખીચું જરા ભેળાને આગે ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માડવું અને મેળવણી જરા બંધાવા માટે ત્યારે તેમાં છુંદેલી અખરોટને સારીકાની મેળવીને પછી કઠણ જમાવવું.

શકતીનો પેસ્તાંપાક.

સોજાં મોટાં નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ખરી ચીનાઈ શાકર દરેક શેર ૦૧ ને પીતળની ખલમાં જુડું જુડું ઘણું ખારીક છુંદી બેઢને બેળવું. પછી તદ્દન ભેળ વગરનાં ઘણું સોજાં માખણનાં એક પાશેર ધીને કલહ ભરેલી સાફ નાની તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજાં એકવીસ લવંગ નાખી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને ધી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ઉતારીને બધાં લવંગ કાઢી નાખી અંદર પેલાં ભેળેલાં પસ્તાં તથા શાકરને બરાબર ભેળવીને પછી પાછું ચુલે મુકી ચમચાથી જરાવાર ફેરવીને પછી ઉતારી કુકું થાયને પોહોળાં મોઢાંની કાચના બુચની નાની બરછીમાં ભરી દરરોજ સહવારનાં નરને કોથે આઝમે પાક સાત દીવસમાં બધો ખાવો, એ આધાથી મગજને શકતી આવશે.

શકતીનો પાક.

કવચાંનાં ખી; સુકાં નવાં ગોખર; ઘોળા મુસળી; સુકા આમલા તથા ગણોતું સત્વ એ પાંચે વસાણાં સરખે વજને લઈ તેને ઘણુંજ ખારીક છુંદી બધું સાથે ભેળીને તેનાં બેવડાં વજન જેટલી છુંદેલી ખરી શાકરને તેમાં ભેળવી અને એ સઘળું એક શેરને આસરે થાય તો તેમાં સોજું માખણનું ધી એક પાશેર ભેળા કલહ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ધંગારે મુકીને ધુંટયા કરવું અને મળહનું પાક જેવું થાયને ઉતારી ડંડીની રૂપમાં દરરોજ સહવારનાં એમાંથી થોડો થોડો ખાવો. આઝમે પાક ૨૯ મી ડીસેમ્બર ૧૯૧૦ નાં જામે જમશેદમાં છપાયો હતો અને તેમાં છેલ્લે વધારેલું હતું કે “એ પાક દરરોજ ખાનારને કાંઈ પણ જાતની બાધીનો ભય રહેતો નથી અને ઘરડાં માણસોને એ પાક આધાથી લાકડીની માફક ટેકો મળે છે.”

શકતીનો પાક ૨ જો.

ચીનાઈ ખરી શાકર અથવા સોજા પેહલાં નંબરની મારીશ્વસ ખાંડ શેર ૧૧, નવી બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં શેર ૦૧, નવી ચારોળી; ખસખસ; મુંક; કાકડીનું મગજ; કોહોળાનું મગજ; ખરબુજનું મગજ તથા દોધીનું મગજ એ દરેક ચીજ

શર ૦૧, ઉજળાં મરી તથા પીપળા મુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૩, એળચી તથા જવંત્રી દરેક તોળો ૧, જયફળ ૧, લગાડવાનું ધી અથવા માખણ અથવા મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારાળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ મેવાને છોલી ઘોઈ નુછીને તદનજ કોરડું કરી એ ત્રણડે ચીજ અને મગજ તથા ખસખસને જીડું જીડું થોડું થોડું પીતળની ખલમાં બારીક છુંદવું. બાકીના બીજ સામાનને બરાબર છુંદીને તેમાંથી સુંક, મરી તથા પીપળી મુળને તારની ચાળણીથી ચાળવું. પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં શાકર યા ખાંડનો બંધાઈ જાય તેટલો બધો ટાઇટ શીરો કરી બધા સામાનને એકઠો ભેળીને શીરામાં ઝડપથી મેળવી નાખીને ઘૂર્તજ ચુલાપરથી ઉતારી પાડી આગમચથી એક સોજી કલઈવાળી થાળીને ધી યા માખણ લગાડીને તૈયાર રાખીને ચુલેથી ઉતારેલી મેળવણીને ઘૂર્ત તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ધી યા માખણ લગાડી તે વડે અડધી ઇંચ જડું થાપવું અને ઠરેને કાપ મુકી બંધાયેને તવાથી વડે કટકા ઉપાડી લેવા. ૧૨ મી જાનેવારી ૧૮૧૧ નાં જામે જમશેદમાંથી સેજ ફેરફાર સાથે આએ પાકનો ઉતારો કીધો છે તેમાં છાપે છે કે “દરરોજ એમાંથી થોડું થોડું માદાંમાં તદન પાણી થઈ જાય ત્યાં સુધી ખુબ ચાવીને ખાવું કે જેથી જરૂરત થઈ શકે, અને જરૂરત થઈ શકતું હોય તો ખાઈને પછી ઉપરથી ગરમ કીધેલું દુધ એક પાશર પીવું.”

શરખટ અનેનાસનું.

સોજાં મોટાં પાકાં રસદાર અનેનાસને છોલી તેની બધી આંખ બરાબર કાપી કાઢીને પછી સેજખી કીટાયત્રી નહીં પણ તદનજ સોજી દોધી ખમણવાની ખમણીથી ગાંઠ સુધાંજ બધું અનેનાસ ખમણીને ખાડીનાં ઘાતાં મજાસુત કપડાંને ગરમ પાણીમાં ભીનવી નીચવીને તેમાં થોડું થોડું રસ સાથેજ અનેનાસ નાખી ભચંડીને બધો રસ ગાળી લઇને પછી તેને પાછો મલમલથી ગાળીને દુધ ભરવાના પાશરાના સાપથી ભરી ત્રણ પાશર એટલે પોણી આટલી રસ લેવા અને એ શર ચીનાઈ ખરી શાકરને ખોખરી કરીને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એ શાકર,

અનેનાસનો રસ તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના બે ચમચા રેડી
ચુલે મધ્યમ બળે ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તો રૂપાંના
યા લાકડાંના ચમચાથી કાઢ્યા કરી આમે વીવીધ વાંનીમાં શરબટ
બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે શરબટ ભરેલું ચાર
પાશર એટલે બરાબર એક બાટલી થાયને ઉતારવું અને કોડીનાં
વાસણમાં એ તૈયાર શરબટને મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી ગાળા ઠંડું
થાયને બાટલીમાં ભરી ચપટ બ્રચ મારી લાખથી પેક કરવું. પીવું
હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી
અથવા સોદાવાટર ભેળાને પીવું. ડૉક્ટર કોઈ વખત દર્દીને એ શરબટ
આપવા ફરમાવે છે તેને તો ઉપર લખ્યા મુજબનું જ આપવું. પણ
શાખથી પીવું હોય તો બનાવ્યા પછી શરબટ ઠંડું થાયને આમે
વીવીધ વાંનીમાં રંગ આદ્રસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગ શરબટમાં
બરાબર મેળવી ધણા ઘેરા લાલ રંગનું કરવું. અને ૬૦ ટીપાં
સમાય તેટલી એક ચમચી ભરી કૉસ એન્ડ પ્લેકવેલનું એસન્સ
આવ રાજ પણ ટેસ્ટ માટે અંદર ભેળાને પછી બાટલીમાં ભરીને
પેક કરવું. ચીનાઇ શાકરને બદલે પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા
ખાંડ પણ ચાલશે. એ શરબટ મળાઉં લાગે છે.

શરબટ અંજીરનું.

સોજાં મોટાં તાજાં પાકાં અંજીરની છાલ છોલીને તે રતલ
૧૧૧, ખોખરી કીધેલી ચીનાઇ ખરી શાકર અથવા પેહલાં નંબરની
સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૧૧૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

તદનજ કલકલ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે
અંજીરને ઢાંકીને ઇંગારે મુકી બધાં અંજીર તદન નરમ થાય અને
રસ ભરેલો હઠી પાશર જેટલો રેહને ઉતારીને સોજા બાટીના
કટકાને ગરમ પાણીમાં ભીતવી નીચવીને તેમાં ઉકાળેલું બધું નાખીને
રસ ગાળી લેવો. પછી શાકર અથવા ખાંડને એ રસમાં પીગળાવી
લીંબુનો રસ નાખી તપેલીને પાછી ઘોષ સોજા કરીને તેમાં ખીજાં
ઘોષને નીચવેલાં મલમલનાં સોજાં કપડાંથી એ બધું ગાળાને
ધગધગતે ઇંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા
કરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શરબટને માપીને
ભરેલું બે પાશર એટલે એક પાઇન્ટ તૈયાર કરીને ઉતારીને પછી

ઉપર છારી આપે તે કાઠી અને ડંડું થાયને પાછંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું અને પીવું હોય ત્યારે શરખટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી યા સોદાવોટર સાથે ભેળીને પીવું.

શરખટ ઇંડયન.

સોજ પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૫, સાષ્ટ્રીક ઍસીડ તોળા ૫, રેકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઍવ વાંછત ચમચી ૧૦ એટલે ડીપાં ૩૦.

ચાર શેર સોજાં કકડતાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી મોટાં કોડીનાં વાસણમાં ગાળીને મુકવું અને ડંડું પડેને ઍસીડ તથા સ્પીરીટ ભેળી પાછું ઘટ કપડાંથી ગાળીને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું.

શરખટ ઈમ્પીરોયલ.

રાજખેરી તથા ઍરેંજનું શરખટ એક સરખે ભાગે લઈ એક ભેળીને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું અને પીવું હોય ત્યારે શરખટ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ડંડું પાણી અથવા સોદાવોટર ભેળીને પીવું.

શરખટ ઉનાફનું.

સોજાં મોટાં ઉનાફ. રતલ ૨, ખોખરી કીધેલી ચીનાઈ ખરી શાકર રતલ ૧૦, લીંબુનો શાખેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

ઉનાફમાં કાંકરી હોય છે તે ખરાખર ઘોષને સોજાં કરી ઉભા પે કટકામાં હાથવડે ભાંજીને તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર ડંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ઉનાફ જરા નરમ થાયને અવારનવાર ઉંઘાડીને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ભચડ્યાં કરી ઉનાફ તદ્દન નરમ થઈને પાણીમાં મળી જાય અને આસરે પે પાથેર જેટલો રસ રહેને ઉતારી બીનવીને નીચવેલાં ઘોતાં ઘટ કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ નીચવી લઈને પછી માછા ખીજી વખત એવાંજ ખીજાં કપડાંથી નીચવ્યા વગર એમજ રસ ખીજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી લઈ માહે શાકર તથા લીંબુનો

રસ નાખી ધીમે બળને ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માપીને ભરેલું બે પાશર એટલે એક પાઈટ શરબટ રાખીને ઉતારવું. પછી ધોતાં મલમલનાં કપડાંથી કોડીનાં વાસણમાં ગાળી ઠંડું થાયને પાઈટમાં ભરી અપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં ટેસ્ટ મુજબ ઠંડું પાણી ભેળાને પીવું.

શરબટ એમ્બ્રોસ્યા.

એક પાઈટ વેનીલા સીરપમાં એટલુંજ રાજખેરી અથવાં એલેરી સીરપ ભેળીને બાટલીમાં ભરી બુચ મારી લાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણીમાં અથવા આઇસ સોદાવોટરમાં ટેસ્ટ પુરવું સીરપ ભેળાને પીવું.

શરબટ કરવંદાનું.

શરબટ ફાલસાનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબને બધાં સામાન તેટલાંજ લેવા પણ ફાલસાને બદલે અરબર પાકેલાં સોળાં મોટાં કરવંદાં તેટલાંજ વજનનાં લેવાં અને તેજ રીતે અને તેટલુંજ એ શરબટ બનાવવું.

શરબટ ગુસબેરી.

આએ વીવીધ વાંતીમાં જેલી ગુસબેરી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ છલટાંમાંથી કાઢેલી ગુસબેરી રતલ રાા, છુદેલી ચીનાઈ ખરી શાકર અથવા પેહલાં નંબરની સોજ સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

ગુસબેરીની જેલીમાં લખેલી રીતે પણ ઉપર લખેલાં હિસાબનો બધો સામાન લઇને શરબટ બનાવવા મુકવું. પણ જેલીના જેટલું ઘટ કરવું. નહીં પણ શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે માપીને તૈયાર શરબટ ભરેલું બે પાશર એટલે એક પાઈટ બનાવી ઠંડું થાયને મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને પાઈટમાં ભરી લાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આઇસનાં પાણીમાં અથવા આઇસ સોદાવોટરમાં ટેસ્ટ મુજબ શરબટ ભેળીને પીવું.

શરખટ ગોલાખનું.

બાપરી કાધકી ઉઠી શેર ચીનાઈ ખરી શાકરને કલ્લ ભરેલી તપેરીમાં પાણી શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે ધીમે બળતે. ઉંઘાડું મુકવું અને મેલ આવે તો તે કાઢવો. પછી પાણી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો ધાડો શીરો થાયને માહે ઘણાજ સોજો ગોલાખ પાણી પાઈટ ભેજા નાખવો અને તે થોડો બળેને શરખટ બનાવવાની રીત રાં લખા પ્રમાણે માપીને તૈયાર એક બાટલી શરખટ કરીને ઉતારવું. અને ઠંડું થાયને ગાળીને બાટલીમાં ભરી ચપટ ખુચ મારીને લાખથી પેક કરવું.

બીજી રીતે એ શરખટ બનાવવું હોય તો ઉઠી શેર શાકરનો ઉપર મુજબ પણ એક બાટલી શીરો બનાવી ઉતારીને ઠંડો થાય ત્યારે ગાળીને તેમાં ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી નાની ચમચી ભરી કૉસ એન્ડ પ્લેકવેલનું એસેન્સ ઓવ રોજ ભેજાને ઉપર મુજબ બાટલીમાં ભરવું. રંગીન શરખટ બેવામાં સારું લાગે છે માટે ઉપલી બેઉ રીતનાં શરખટને તેવું કરવું હોય તો આમે વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઈસક્રીમનો છાપેલો છે તે થટે તેટલો દેવાર કાધેલાં શરખટમાં બરાબર મેળવીને ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું બનાવવું. પીવું હોય ત્યારે શરખટ બનાવવાની રીતમાં લખા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સોદા આઈસમાં ટેસ્ટ મુજબ શરખટ ભેળવું. ચીનાઈ શાકરને બદલે પહેલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ પણ ચાલશે.

શરખટ દાડમનું.

દાડમનો ગાળેલો રસ દુધ ભરવાના પાથિરાનાં માપથી ભરેલો શેર ૧૦૦ ઓલે પાઈટ ૧૦૦, બીજી છુદેલી ચીનાઈ ખરી શાકર શેર ૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

દાડમની ઉપરની હાલ ઘણાજ ઘેરા લાલ રંગની અને દાણા પણ તેવાજ ઘેરા લાલ રંગના ઘણા મોટા હોય છે અને દાણા કાઢીયા પછી અંદરની હાલની ઉપર પણ એવાજ ઘેરા લાલ રંગ લાગેલો રહે છે તે જાલનાં મળહનાં ઘણાં મોટા મોટા મોંઠા દાણાનાં દાડમ બેને કાચુલી દાડમ કહે છે તે દાડમ આસરે ૬

લેવાં અને તેના બધા દાણા કાઢી બીનવીને નીચવેલાં જરા પતળાં પણ મળ્યુત ધાતાં સફેદ કપડાંમાં થોડા થોડા દાણા નાખી બેઉ હથેલીવડે દાખી ભચડીને બધા રસ બરાબર કાઢીને ઉપલે હીસામે ત્રણ પાથેર ભરીને લેવા અને તદન કલકલ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં શાકર પીગળાતી લીંબુનો રસ નાખી એવીજ બીજી તદનજ કલકલ ભરેલી તપેલીમાં બીનવીને નીચવેલાં બીજાં બીજાં કપડાંથી બધું ગાળીને ચુલે ધીમે બળને ઉંઘડું મુકવું અને ઉપર મેલ અને તેને રૂપાંતા યા લાકડાંતા ચમચાથી કાઢ્યા કરવો. પછી શરબટમાં શીથુ આવવા માટે ત્યારે ઉતારીને અવારનવાર ભરવું અને તેવા શરબટ બે પાથેર અથવા તેની ઉપર નાના બે ચમચા જેટલું રાખવું, પણ બે પાથેરથી એછું કરવું નહી. ચુલાપરથી ઉતારીને શરબટને કોડીનાં વાસણમાં રેડવું અને તદન ઠંડું થાયને ઉપર છારી આવી હોય તો તે કાઢી નાખીને પાછંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે ઉમેડી નાના ત્રણ ચમચા ભરી શરબટને તંબુલમાં નાખી તેમાં અમરું યા આઇસનું પાણી અથવા આઇસ સોડાવોટર બરાબર મેળવીને પીવું. એ શરબટ મળાઉં તો લાગે જિ. ઉપર લખેલી જાતનાં કાબુલી દાડમ નહી મળે તો મોટા લાકડા ખાટા મીઠા દાણાના બીજા કઠીયાનાં દાડમ લેવાં.

શરબટ નેક્ટર.

વૈનીલા સીરપ ત્રણ પાછંટમાં અનેનાસનું તથા લીંબુનું શરબટ દરેક ૦૧ પાછંટ બેળા પાછંટોમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું અને પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમ લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણીમાં અથવા આઇસ સોડાવોટરમાં ટેસ્ટ પુરવું શરબટ બેળાને પીવું.

શરબટ પીચનું.

આમે વીવીધ વાંતીમાં જલ્દી પીચની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં સોળાં દોઢ શેર પીચ લેવાં. પછી તદનજ કલકલ ભરેલી તપેલીમાં પહેલા નંબરની શાકરીવા ખાંડ દોઢ શેરનો એજ જલ્દીમાં લખેલી રીતે શીરો બનાવી તેમાં તેજ રીતે પીચ નાંખીને ચુલે બનાવવા મુકવું અને વધવું એછું નહી પણ ભરેલું બરાબર બે પાથેર એટલે એક પાછંટ શરબટ કરીને ઉતારી અંદરથી પીચને

કાઠી લેવાં અને શરખટ ઠંડું થાયને મલમલનાં ઘાતાં કોરડાં કપડાંથી ગાળાને પાછંટમાં ભરી ચપટ ખુચ મારીને લાખથી પેંક કરવું, પીવું હોય ત્યારે શરખટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણીમાં યા આદિ સોડામાં ભેળાને પીવું.

શરખટ ફાલસાંનું.

સોજાં માટાં તાજાં પાકાં રસદાર ફાલસાં પોણા બે શર લેવાં અને તેના ડીચકાં કાઢી સોજાં પોષ ગુછીને કોરડાં કરી કોડીનાં માટાં બોલમાં એક પાશિર છુંદેલી ચીનાઇ ખરી સાકર સાથે ભેળાને બાર કલાક રાખ્યા પછી ખુબ તરેહ ભચડીને બીનવીને નીચવેલાં ઘાતાં જરા જાંજરાં કપડાંમાં અથવા પોટેટો મેશર હોય તો તેમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને બધો રસ કાઢીને પછી તેને ફરી પાછા બીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળા તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં યા સોજાં ખોપડી નીકળેલી હોય નહીં તેવાં તદન આખાં અનેમ-લનાં વાસણમાં નાખી તેમાં ખીજી જાલી છુંદેલી ચીનાઇ સાકર એક ફેર ભેળાને પછી શરખટ દાડમનાંમાં લખ્યા મુજબ એનું એક પાછંટ શરખટ બનાવી તેમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું થાયને ભરીને પેંક કરી તેજ પ્રમાણે પીવું.

શરખટ બદામનું.

સોજા નવી બદામની ખીજ એક શરને છોલી ગુછીને તદન કોરડી કરી પીતળની ખલમાં જરા ગોલાબ સાથે ઘણીજ આરીક છુંદવી. પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ શર ઠંડાં પાણીમાં ખરાબર મેળવી ઢાંકીને ધંગારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી રૂપાંગા યા લાકડાંના અમચાથી મેળવ્યા કરવું અને માહેનું પાણી એક શર જેટલું બળેને ઉતારી બીનવીને નીચવેલાં ઘાતાં ઘટ કપડાંથી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બદામનું પાણી ગાળી લઈ છુંદો ફેંકી દેવો. ત્યાર બાદ શીરો બનાવવાની રીતમાં કુધ નાખીને શીરો બનાવવું છાપેલું છે તે રીતથી પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા બે શર ખાંડને મજાહનો આસવાળો શીરો કરી બદામનું પાણી રેડેલી તપેલીમાં ગાળા માહે લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો એક અમચો નાખી મુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડી તપેલી મુકવી અને શરખટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માપતાં રહી ભરેલું એક ફેર એટલે એક આટલી

શરબટ કરીને ઉતારવું અને હુંડું થાયને મલમલનાં ડોરડાં કપડાંથી ગાળી બાટલીમાં ભરા ચપટ ખુચ મારી લાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ઠંડાં પાણીમાં અથવા આંધસ સોદામાં ભેળીને પીવું. ચીનાઇ શાકરનો શીરો કરવો હોય તો તેમાં દુધ નાખીને બનાવવો નહી. કારણ એ ખરી શાકરનો શીરો એમજ મળતો નીતરો થશે.

શરબટ બનાવવાની રીત.

કોઇ પણ શરબટ બનાવવા માટે બનતાં સુધી ચીનાઈ ખરી શાકરને ખોખરી કરી અથવા છુંદીને વાપરવી, અને શાકર નહી હોય તો પછી પેહલાં નંબરની ઘણી સોજ સફેદ શાકરીયા ખાંડ લેવી. કોઇ પણ રસવાળાં ફળનું શરબટ બનાવવું હોય તો તેને સાફ કરી તે ભાગીને રસ નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી ઘોષ મલમલનાં બારીક નરમ કપડાંથી ગુઢીને તદ્દન ડોરડાં કરવાં. અને શરબટ બનાવવા માટે જેમ લખેલું હોય તે પ્રમાણે તેને ડોડીનાં વાસણમાં શાકર અથવા ખાંડ સાથે ભેળીને ભેટલો વખત રાખવા લખેલું હોય તે સુજળ ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખ્યા બાદ બધું સારીકાની ભથડીને રસ કાઢી સોજાં ઘટ કપડાંને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાંથી નીતરો રસ ગાળીને દુધ ભરવાના પાથિરાનાં માપથી ભરીને તેમાં લખેલા હીસાએ લેવો. પછી સેજખી ખોપડી નીકળેલાં હોય નહી તેવાં તદ્દનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં અથવા તદ્દનજ કલક ભરેલી સપાટ તળીયાંની તપેલીમાં રેડીને તેમાં શાકર યા ખાંડ ભેળવી. પણ ખાંડ હોય તો શરબટ નીતર કરવા માટે તેમાં લખેલું હોય તેટલો માહે લીધેલો રસ નાખવો. તે પછી વાસણને ધીમી આગે ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને રૂપાનાં યા લાકડાંના ચમચાથી કાઢ્યા કરવો. પણ માપીયા વગર અટકલે શરબટ બનાવતાં પતળું રેહ તો તે દુગાઇ જાય છે, તેમજ ઘણા ચાસ આવીને ટાપટ થયું હોય તો તે બાટલીમાં ભરવા પછી માહે શાકર બંધાઈ જાય છે. પણ વળી વારંવાર ચુલાપરથી ઉતારીને ભરવાની પણ મહેનત પડે છે. તેટલા માટે જો ભરેલું એ પાથિર એટલે એક પાઈટ શરબટ બનાવવું હોય તો જે વાસણમાં ચુલા ઉપર તે શરબટ બનાવવાનું હોય તેમાં

બે પાશિર અથવા એક પાછંટ ભરીને પહેલે પાણી રડવું અને એક કાંમરીની સોજી ચીપને છેડા ઉપરથી સરખી કાપીને પછી પેલાં વાસણમાંનાં પાણીમાં એ ચીપને ઘોળવી અને તે જેટલી બીનાય તેટલા કાંમરીના ભાગ ઉપર છરીવડે જરા ખાંચો કોતરીને તેની ઇધાણી કીધા પછી વાસણમાંનું પાણી કાઢી નાખીને પછી તેજ વાસણમાં ઉપર મુજબ શરબટ બનાવવા મુકવું અને તૈયાર થવા આવે ત્યારે અચારતવાર કાંમરીની પેલી ખાંચો કીધેલી ચીપથી માપીયાં કરવું અને હિસાબસરનું બરાબર થયલું હાથે ત્યારે ઉતારીને છેલ્લે એક વખત પાશિરાનાં માપથી ભરી જોવું અને રાખવા જેટલું નહીં પણ વધારે હોય તો પાછું ચુલે મુકી બરાબર કરીને ઉતારવું અને ઠંડું થાય પછી માહે બીજી કાંઠ ચીજ ભેળવી હોય તો તે ભેળાને પછી પાછું મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી ગાળી તદ્દન કોરડી પાછંટ વા ખોટલીમાં ભરી કાંકેનો જુએ ચપટ મારીને લાખથી પેંક કરવું. પણ એ કોઠખી શરબટ એમજ અમચું પીવું નહીં, પણ તંબલમાં નાના ચાર પાંચ અમચા (દેજ્ટરસ્પુન) જેટલું શરબટ રેડી મજાહનાં ટેસ્ટનું થાય તેટલું તેમાં આધસનું ઠંડું પાણી ભેળીને અથવા આધસ તથા સોદાપોટર ભેળવીને પીવું. પેંક કીધેલું શરબટ બે ત્રણ માસ સુધી સોજી રહે છે પણ ઉપેક્ષા પછી વાપરી નાખવું લેકર્યે. પછી રાખતાં તે બીગડી બાય છે.

શરબટ ખીટરૂટનું.

સોજા લાલ રંગતા મજાહના કુમળા ખીટરૂટના છેલ્લેલા કટકા તથા સોજા પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ દરેક થેર ૨, વેનીલા એસેન્સ નાના અમચા ૫, લીંજીનો ગાળેલો રસ નાના અમચા ૨, તાજુ ઇંડું ૧.

સોજા તપેલીમાં ખાંડ નાખી ઇંડાને ઘાષને ફોટળાં સુધાંજ માહે ભચડીને બરાબર ભેળવી ત્રણ થેર ઇંડું પાણી રેડી ખાંડ પીગળાવીને ચુલે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને ત્રણ જોશ આવેને ઉતારી જરાવાર ઠાંકણ ઠાંકવું. પછી ઉપર મેલનો પોપડો આવે તેને આંધરાંની અમચથી કાઢી નાખીને તદ્દન કલક ભરેલી ખાંડ સાફ તપેલીની ઉપર બીનવીને નીચવેલાં કપડાંને ઝોળાનીકાની દીણ દોરીથી બાંધી લઈને તેમાંથી શીરો ગાળવો. તે પછી ખીટરૂટને

છાલી તોળીને ઉપર લખેલે હિસાબે કટકા લઇને ઘૂર્તજ શીસામાં નાખી ઠાંકણ ઠાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને થોડું પાણી બળેને લીધુનો રસ નાખી મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરવા ત્યાર બાદ એક શેર એટલે એક બાટલીની સેજ ઉપર નેટલું શરખટ રાખીને ઉતારી હુત કોડીનાં માટાં વાસણમાં મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળી કુકું થાયને એસેન્સ બેળવું અને ઠંડું થ ને કોરડી બાટલીમાં ભરી ચપટ મુચ મારીને લાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરખટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પીવું. એમાં ગોલાબનું એસેન્સ બેળાયાથી શરખટ બધારે સાફ લાગે છે, માટે ગમે તો વેનીલાને બદલે એ એસેન્સ ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી નાની એક ચમચી શરખટ ઠંડું ચયા પછી માહે બેળવું. કોઈ પણ જાતી, પ્લાંમાંય અથવા બીજી કોઈ પણ પ્રવાહી ચીજને રંગીન કરવા માટે નાખવા રંગ નહી હોય તો એ શરખટ નાખ્યાથી મળહનો તેજદાર રંગ થશે પણ એ શરખટમાં મીઠાસ બધારે છે માટે તે ચીજ બનાવવામાં ખાંડ આછી નાખવી.

શરખટ બેલકુટનું.

સોજા પાકટ બેલકુટને ભાંજી તેની અંદરના ગરના કટકા કરી તેને તોળી ત્રણ રતલ લઇને માટાં કોડીનાં વાસણમાં પાંચ શેર સોજા ઠંડાં પાણી સાથે ચોવીસ કલાક ઠાંકી રાખ્યા પછી ખુબ તરેહ ચોળવું. પછી તદનજ કલહ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં નાખી ઠંડીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને ઉપર શીણ આવે તેને કાઢ્યા કરી બેલકુટ નમ થાયને અવારનવાર ઉંપાડી તદન કલહ ભરેલી ચમચ યા કરીથી મેળવ્યા કરવું. પછી અંદર દોઢેક બાટલી નેટલો એટલે ભરેલા દોઢ શેરને આસરે રસ રહેને ઉતારીને ખુબ ધુંડી નાખીને બીનવીને નીચવેલાં ધોતાં છટ કપડાંથી બધો રસ નીચવીને ગાળીને તેમાં લીધુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા રેડી છુદેલી ચીનાઇ ખરી શાકર સવા શેર નાખી પીગળાવીને પછી તપેલાંને પાકું સોજું ધોઇને તેમાં ફરી મલમલના કપડાંથી બહુ ગાળીને ઇંગારે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને સોજી આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરી ભરેલું તૈયાર શરખટ એક શેર એટલે એક

ખાટલીની ઉપર નાના ત્રણ ચાર ચમચા જેટલું રાખીને ઉતારી કોડીમાં ત્રાસલુમાં રેડવું અને ફરીને ઉપર પોપડી બંધાય તેને કાઢી નાખી ઠંડું થાયને કોરડી ખાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેક કરવું. એ શરબટ ચાલુ ઝાડો યા મરદા ઉપર આ તરીકે અપાય છે. રેકડીફાઇડ સ્પીરીટસ ઓવ વાઇન ૬૦ ડીપાં ભરાય તેટલી આઠ ચમચી ભરીને આઝે ઠંડાં થયલાં એક ખાટલી શરબટમાં ભળાને પેક કીધાથી એ બીગડવું નથી.

શરબટ રાજબેરીનું.

સોજ તાજી પાકી રાજબેરીને સાફ કરી બચડીને બધો રસ કાઢી સોજાં પિતાં કપડાંથી ગાળીને પછી શરબટ ફાલસાંનું આઝે ચોમડીમાં છાણે છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ ફાલસાંને બદલે એ રસ ભરીને તેટલોજ લેવો અને તેમાંજ લખ્યા જેટલી છુદેલી ચીનાઇ ખરી શાકર નાખીને તેટલુંજ તૈયાર શરબટ બનાવી ઠંડું થાયને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાટલીમાં ભરીને પેક કરવું અને તેજ રીતે પીવું.

શરબટ રાજબેરીનું ૨ જી.

સોજ તાજી પાકી રાજબેરી રતલ ૩, સોજ પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૨, તારતરીક એસીડ તોળા ૩.

એક કોડીનાં મોટાં બોલમાં એસીડ નાખી શરમ કરી ઠંડું કરીને બોળેલું સોજું પાણી તેમાં અડધો શર રેડી એસીડ પીગળેને મોઢે રાજબેરી નાખીને ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી માહે રસ છૂટે તે બધાં ગાળી લઇને તેમાં ખાંડ પીગળાવીને પાણી ભરીને નીચેલાં ઘટ કપડાંથી ગાળા એ શરબટથી ખાટલીએને પોણી ભરીને ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરી ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવું. પીવું હોય ત્યારે એ થોડાં શરબટમાં આઇસનું પાણી અથવા આઇસ સોદા નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું.

છુદેલી ચીનાઇ ખરી શાકર તોળા ૨૫, લીંબુનો ગાળેલો રસ પાઇ ૨૧, લીંબુનું એસેન્સ ચમચી ૫, એરલે ડીપાં ૨૦.

તદન કલઘ ભરેલી તપેલીમાં અંડધો શર ઠંડાં પાણી સાથે શાકરને ચુલે ચુકવી અને તે પીગળીને આસવાળો શીર થાયને ઉતારી તેમાં આકીનો બધો સામાન મેળવવો. પછી તદન ઠંડું થાયને જરા ઘટ કપડાંથી ગાળીને બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેક કરીને રાખવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં આઈસનું પાણી અથવા આઈસ સોડા નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું ૨ જી.

ચીનાઈ ખરી શાકર રતલ રાખ, લીંબુનો ગાળેલો રસ પાઈટ ૧, લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ તોળા રાખ.

શાકરને ખોખરી કરી તદનજ કલઘ ભરેલી તપેલીમાં લીંબુના રસ સાથે ચુલે ધીમે બળતે ચુકવી અને શાકર પીગળેને છાલ નાખી દસેક મીનીટમાં ઉતારી જલીયેગ વા ઘટ ફલેનલના કટકાથી ગાળા ઠંડું પડેને બાટલીમાં ભરી ચપટ જુઝ મારીને લાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં આઈસનું પાણી અથવા આઈસ સોદાવોટર નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું સાધારણ.

ઉપસેલી ભરેલી છ ચમચી બારીક છુદેલી ખાંડ અથવા મેદા ખાંડ તથા ખાટાં લીંબુનો ગાળેલો રસ ત્રણ ચમચીમાં પીવાનું પાણી અથવા આઈસનું ઠંડું પાણી એક પાથેર એટલે અંડધી પાઈટ ભેળા એક તંબક્કરમાં કપડાંથી ગાળીને આખી જેવું અને તેમાં ખાંડ, લીંબુનો રસ અથવા પાણી જેથી એણું લાગતું હોય તે ઉમેરીને આપણા ટેસ્ટ મુજબનું કરીને પીવું.

શરબટ લીલી દરાખનું.

સેજ ખાટી મીઠી કાળી અથવા લીલી સોજા મોટી તાજા દરાખનાં ડીચકાં કાઢી ઘોષ નુછીને કોરડી કરવી. પછી આમે ચોપડીમાં શરબટ રાજખેરીનાં ખીજાંમાં લખ્યા મુજબ આમે ખેમાંની જે તે એક જાતની દરાખનું શરબટ બનાવી તેજ રીતે ભરીને પેક કરવું. અને ખપ પડે ત્યારે તેમાં લખ્યા મુજબ પીવું. દરાખ મજબૂતી રસદાર લેવી.

શરખટ વેંનીલાનું.

હુંદલી ચીનાઇ શાર હઠી શરને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશર ફાંડાં પાણીમાં પી બાવીને ચુપ મુકવું અને કકરે પડને માહે લીંથુને ગાળેલો રસ એક નાના ચમચે રેડીને એક બાટલીમાં નાના છ ચમચા ભેટલો એ શીરે ઓછો થાય નેટલો બનાવીને ઉતારવું અને ફ્રેસ એન્ડ પ્લેકવેલનું સોજી નવું વેંનીલા એસન્સ નાના છ ચમચા એટલે ભરેલો ચડધો પાશર માહે ભેળાને કપડાંથી ગાળીને પછી એક બાટલીમાં ભરવું અને શરખટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેંક કરી તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે પીવું.

શરખટ શેંહતુરનું.

આએ ત્રીવીધ વાંનીમાં શરખટ ફાલસાંનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો પણ ફાલસાંને બદલે સોજાં મોઢાં તાજાં રસદાર બરાબર પાકેલાં શેંહતુર તેટલાંજ લઇ તેજ રીતે અને ભરેલું તેટલુંજ એ શેંહતુરનું શરખટ બનાવવું.

શરખટ સ્ક્રૉર્બરીનું.

આએ ચાપડીમાં શરખટ રાજબેરી છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ રાજબેરીને બદલે સોજા પાકી સ્ક્રૉર્બરી લઇ તેજ રીતે એનું શરખટ બનાવીને તેમજ પીવું.

શાકર, પુરા ખાંડ તથા ગોળ બનાવવાની રીત.

સોજા પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને આએ ચાપડીમાં શીરે બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સાત તારી ચાસની કરવી. પછી જો શીરે વચારે હોય તો તદન કલઇ ભરેલી કથરોટને અને થોડો શીરો હોય તો એવીજ ઉંડી થાળાને જરા સોજી માખણ અથવા સોજી ધી જરા લગાડી ને જગ્યા ઉપર એ રાખવું હોય ત્યાં એ વાસણને મુકીને પછી તેમાં શીરો રેડીને ઘૂર્નજ તેની ઉપર ખીજું વાસણ ઢાંકી દેવું અને તે પછી એ વાસણને સેજખી આચકો લાગવા દેવો નહી. પાંચમી દાહાડે એ શીરાની શાકર બંધાઇ જશે. પણ અગરજો ઉપરનો જરા શીરો બંધાયા વગરનો રહેલો હોય તો પછી કથરોટ થા થાળાને હબી

પકડીને તે શીરાને બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવા, માટે સેજબી શીરો રહેવા દેવા નહી. તે પછી પેલી અંધાયલી શાકરની ઉપર જરા ઠંડુ પાણી છાંટીને એ શાકરવાળાં વાસણને તડકાંમાં લગભગ એક કલાક સુધી ઉંચું સુકી રાખવું અને તેની ઉપરનું પાણી સુકાઇને શાકર તદ્દન સુકી થાય ત્યારે ટેબલની ઉપર થાળી વા કથરાટને ઉલટી મુખીને નેના તળાવાંની ઉપર કાંઇ ચોકવું, તેથી માહેલી અંધાયલી શાકર નીકળી પડશે. પણ શાકર અંદર વળગી ગયાથી એમ નીકળે નહી તે પછી છરીવડે કીનારીપરથી અળગી કરીને પછી ચોકીને બધી શાકર કાઢી લઇને ચાર પાંચ કલાક તડકે સુકવી. તે પછી શાકરને ભાંજીને કટકા કરવા.

જુરા ખાંડ માટે શીરો બનાવવાની રીતમાં છપેલું છે તે પ્રમાણે વાંચી ગોળા પડતી માસની બનાવવી અને આમે વીવીધ વાંનીમાં શીરો સફેદ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એ શીરાને લાકડાંને માટો તવાથો આવે છે તેનેથી બુબ ઘુટયા કરવું. જેમ કરતાં થોડીવારમાં ખાંડના ગાંગડા થશે, તેને તવાયાવડેજ ભાંજી નાખીને મેદા ખાંડ થાય ત્યાં સુધી એમ ઘુટયાજ કરવું. પછી ખાંડ ઠંડી થાયને ભરવી.

એજ વગરના સોજ તાજ સેરડીના રસને છાલકી પોહોળા કઠાઇમાં નાખી બળતાં ઉપર ચુલે મુકવું અને શીરો ઘાડો થાયને બળતું ધીમું કરીને ફેરવ ફેરવ કરવું, હેઠે લાગવા દેવું નહી. પછી ઘાડી સાત તારી માસની થાયને ઉતારી પાડી લાંકડાંનો તવાથો હોય તે તે વડે અને તેવો નહી હોય તે પછી લોઠાના તવાંયાથી શીરો તદ્દન ઠંડો પડી કઠણ થાય ત્યાંસુધી ઘુટયાજ કરવું. તે પછી એક સોજ માટીનાં વાસણમાં નાખવું અને ગોળ અંધાય ત્યારે વાસણને ભાંજી નાખીને ગોળને કાઢવો.

શાકરોયા મીઠાઈ. (સકરપાર).

મીઠાનો પહેલા નંબરનો ઘડોનો આટો માપેલા ટીપરી ૩, સોજ ખાંડ તથા સોજ ધી દરેક થેર ૧, માનનું સફેદ ધી તોળા ૪.

આટાને આળીને તેમાં માનનું ધી ભળી પાણી નાખીને પણાય તેવો કઠણ આટો બાંધી બુબ ઘુટીને જરા સાટો નાખી એક

ધંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જલદો વણી તેના ડાયમંડ ઘાટના કટકા કાપવા અથવા ખારીક કીતારીના લીકરગ્લાસથી ગોળ કાપવું. પછી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળરા. તે પછી આગ્નિ ચોપડીમાં શીરો સફેદ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો શીરો બનાવીને તેમાં એ તળેલા કટકા નાખીને અમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તેની ઉપર એ સફેદ શીરાનું મજાહનું જાંડું ૫૭ બંધાયને કાઢીને સૂકું થવા દેવું.

શારલેટ આઈસ પુડીંગ.

દળેલી ખાંડ તોળા ૧૨ા, નવી બદામની ખીજ તોળા ૫, સોજા નવી સેંચાય ખીસ્કીટ ૧૮ થી ૨૦, દેરીની દુધની કણુ કીમ ભરેલી પાથેર ૨ા, સોજું તાણું દુધ પાથેર ૨ા, તાજું ૫ ઇંડાંની દાળ, સોજું આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨, વેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧, માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી ઘોઈ જુછી કોરડી કરીને ઘણી ખારીક છુંદવી. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તેમાં એક પાથેર કીમ મેળવીને ઇંગારે છુંદીને કણુ થાયને ઉતારી રકાખીમાં ખાલી કરીને ઠંડું થવા દેવું. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઇવાળા તપેલીમાં ગાળા. માહે આઇસીનગ્લાસ મેળવીને પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ માહે બદામ મેળવીને પાંચ સાત મીનીટ ઇંગારે સુકવું અને આઇસીનગ્લાસ બધું પીગળેને ઉતારી રંગ વગરની તારતી નવી આળા ભીતમાંથી બધું છાંડી કાઢી ગરમ હોય તેટલાંજ દાળ સાથે મેળેલી કીમ તેમાં મેળવવી અને બાકી રહેલી દોઢ પાથેર કીમને જરા ઘુંદીને માહે તે ઉમિરતી. ત્યાર બાદ એક ચેર પાણી સમાય તેટલાં સાદાં મોહડને માખણ લગાડી તેમાં ખીસ્કીટની સાદી ઘોરડું ઉપર રહે અને ખડબચડી મોહડને અથડે તેમ બધી અડેકની પાથે પાથે ગોઠવીને સરખી ખીસ્કીટ મુકીને પછી ઉપલી તૈયાર કીધેલી મેળવણીમાં વેનીલા ભેળીને મોહડની વચમાંના ખાલી ભાગમાં એ ભરી ચપટ ઠાંકી આઇસકીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તબમાં આઈસ તથા નીમક ભેળા તે ભરીને તેની વચમાં એ મોહડ મેલી તદ્દન કણુ થાયને ખાતી પેળા અંદરથી કાઢીને મોહડને ગરમ પાણીમાં ઘોળીને ગુર્તજ દ્રવી લઇ જુછીને મોહડમાંથી પુડીંગને ઉલટાવીને

આપ્તુજ કાઠવું. રશ્યન આઈસીનબાસ તથા C. & E. Morton નું આઈસીનબાસ સોજી અને ખારીક આવે છે.

શીરો ખનાવવાની રીત.

સાધારણ શીરો ખનાવવામાં હમેશા સોજી પહેલાં નંખરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને પાંચ શેર ખાંડનો શીરો કરવો હોય તો ખાંડને સોજી કલદ ભરેલી તપેલીમાં નાખી એક તાજાં ઇડાંને ઘોઈ સાફ કરીને પછી ખાંડમાં ફોટળાં સુધાંજ ભચડીને સારીકાની મેળવવું અને તેમાં ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછી ચુલે ઉંઘાડું બળતાં ઉપર મુકવું અને ત્રણ કકરા પડેને માહે લીંબુનો ગાળેણા રસ નાનો એક ચમચો રેડી બે ત્રણ મિનિટ પછી ઉતારીને થોડીવાર ઢાંકણ ઢાંકવું, તેમ કીધાથી બધા મેલ ઉપર આવીને તેને થોપડો બંધાયે, તેની સાથે શીરો નીકળી નહીં જાય તેમ બધા આંધરાંની ચમચથી કઢી નાખીને પછી સફેદ થોતાં કપડાંના કટકાને બ્લિનવી નીચલીને તથેલાંની ઉપર દોઢી જરા દીધું ઊભાનીમની બાંધીને તેમાં શીરો રેડીને ગાળવો. ત્રણ એ તૈયાર કીધેલા શીરો વાપરવા માટે જોવા કરવા લખેલું હોય તેને સાફ પાંછો ચુલે મુકાય ત્યારે અંદર ચમચ ફેરવવી નહીં.

ખીજી રીતે શીરો ખનાવવો હોય તો ઉપર મુજબની પાંચ શેર ખાંડ માટે એક કલદ ભરેલાં તથેલાંમાં એક તાજાં ઘોયલું ઇડું ભાંજીને ફોટળાંને કાઢી નાખવું અને ઇડાંમાં એક પાથેર ભરી ઠંડું પાણી રેડી હથેલીવડે ઇડાં સાથે ખુબ ધસવું, તેથી અંદર કફ ચઢશે. ત્યાર બાદ તપેલાંને ભાંયપર મેલી એક મોટા કલસીયામાં ત્રણ શેર ઠંડું પાણી ભરી ઉભાં રહીને ઉંચેથી ઝીણી ધારે એ બધું પાણી તપેલાંમાંનાં કફ ચઢેલાં ઇડાંની ઉપર રેડવું, જેમ કરતાં ઇડાંમાં વધારે કફ ચઢશે. તે પછી તેમાં ખાંડ નાખી ચુલે બળતાં ઉપર મુકી ખાંડ પીગળે ત્યાંસુધી અવારનવાર અંદર ચમચ ફેરવવી, તેથી હેઠે ખાંડ ડાળશે નહીં. તે પછી એમજ રાખી કકરા પડીને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢવા કરવો અને શીરો મળહને નીતરે થાયને ઉતારી જરાવાર ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર મુજબ ગાળવો.

ત્રીજી રીતથી શીરો બનાવવામાં ઘડું લેવું નહીં પણ પાંચ શેર ખાંડ હોય તો તેને ઉપર મુજબનાં તપેલાંમાં નાખી તેમાં એક શેર ડાંડું પાણી રેડીને ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને બીજાં એક શેર ડાંડાં પાણીમાં એક પાશર ભેંસનું દુધ ભળી શીરામાં શીથુ આવેને તેનાં એ પાણી ભળેલું દુધ એક પાશર નેટલું રેડવું. થોડી વાર પછી પાછું એટલુ જ બીજું એ પાણી રેડવું અને ઉપર કઠણ મેલ બંધાય તેને ત્રણ ચર વખત આધારની ચમચથી કાઢવો. તે પછી શીરો નતરે થાયને બાકી રહેલું દુધ સાચતું બધું પાણી રેડી પાછો શીરો નીતરો આવને ઉતારીને બીનવીને નીચવેલાં ગ્રીણાં કપડાંથી ઉપર મુજબ શીરાને ગાળવો.

ઉપર લખ્યા મુજબનું પાણી પાચ શેર ખાંડમાં નાખવું. પણ ખાંડ વધારે હોય તો ઉપરજી હીસામે તેમાં પાણી રેડવું નહીં પણ તેનાં પ્રમાણમાં પાણી એણું લેવું, તેમજ વળી બે ત્રણ શેર યા તેથી પથુ એછી ખાંડ હોય ત્યારે તો તે હીસામે એક શેર ખાંડમાં થોડો શેર યા તેથી પથુ સેજ વધુ પાણી રેડવું. કારણ મીઠાઇ, હલવો, મુઝમો અથવા બીજું કંઈ પણ એવું ઘણું યા થોડું બનાવવું હોય તો તે સઘળાંમાંજ વખત તો એક સરખો ભેદયે છે અને તે થોડાંમાં શીરો એછો હોય છે તો તે જલદી બળી જાય છે અને પેલી બનાવવા મુકેલી ચીજ કાચી રહી જાય છે, તેટલા માટે આપણા સમજણ મુજબ શીરામાં વીચારો તપાસીને પાણી રેડવું ભેદયે.

ઉપર લખેલી ત્રણમાંની પેહલી રીતનેજ શીરો ઉમેશ બધાં સાધારણ વપરાસમાં આવે છે. પણ જેથી ચીજમાં પતળો અથવા તદન પતળો શીરો લેવો કરી આખે ચોપડીમાં છાપેલું હોય તેને માટે ઉપર મુજબ મેલ કાઢ્યા પછી ગાળેલો શીરો એમજ અમથો લેવો. જ્યાં સેજ ચાસવાળો અથવા જરા ટાઇટ શીરો કરી છાપેલું હોય તેમાં લેવા માટે ઉપર મુજબ શીરાને ગાળ્યા પછી પાછો ચુલે મુકવો અને હેઠે લખેલી રીતે તપાસી આંખળીને જરા ચીકાસદાર ધણો સેજ ઘટ જેવો શીરો લાગે તેવો કરવો. ટાઇટ અથવા ઘાડો શીરો નાખવા લખેલું હોય અથવા ચાર પાંચ તારી ચાંસની કરી હોય તો તેને માટે ચમડીમાં દાખીને તપાસ્તો ચાર તાર નીકળે તેવો થાયને તે લેવો અને ધણો ટાઇટ અથવા ધણો ઘાડો શીરો કરી

ખાપેલું હોય તેને માટે તો અમદીમાં દાખતાં સાત તાર નીકળે ત્યારે
તે લેવો એ આસની તપાસવાની રીત એમ છે કે ઉપર લખેલી
ત્રણમાંની એક રીતે શીરો બનાવીને ગાળીયા પછી પાંચ ચુલે
મુકીને ધુટયા વગર એમજ તેમાં અમમ મુકવી અને તેને અવાર-
નવાર બાહેર કાઢી તેની ઉપર આંગળા લગાડવી અને તેની ઉપર જે
શીરો વળગે તેને અમદીયા દાખીને પછી અમદીને પાછી ઉઘાડવી
અને તેની વચમાં જોરલા તાર નીકળે તેટલા તારી આસની થયલી
ગણીને તે મુજબ ઉપયોગમાં લેવી. એ રીતે સાત તારી આસની થયા
પછી વધુ વાર ચુલે રહેતાં જરા વધારે ટાછટ શીરો થાય પછી તેની
ગોળા કરી જોવી અને જોખી મીઠાઈ યા બીજી ચીજ જેમાં દખાવ
તેવી પોચી ગોળા થાય તેવો આસ યા શીરો લેવો કરી છાપેલું હોય
ત્યાં એવો શીરો વાપરવો. પણ જ્યાં ગોળા પડતો યા કડલું ગોળ,
પડતો શીરો યા આસ કરી લખેલું હોય તેને માટે તેમજ લેવડી,
ગેલાબછરી, બાર્લીશુગર, સોહન હલવો તથા પસ્મખ (આગાની
દાહડી) એ સમજાણે માટે પણ એવાજ શીરો જોઇયે છે. પણ શીરો
એટલો બધો ટાછટ થવા આવે છે તેટલાં ઘણા ખરો તો તે મુલા
ઉપરજ પછી ખાંડ બંધાઈ જાય છે અને જો તેમ નહીં થયું તો પછી
ઉતારીને રેડતાં તો શીરો નીતરો રહેવાને બદલે બંધાઈને સફેદ ખાંડ થઈ
જાય છે એટલે પછી એ શીરો મુદલ ઉપયોગમાં આવી શકતો
નથી. તેટલા માટે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પોચી ગોળા પડતો શીરો
થવા આવે તેની અગાઉજ જો એ શીરો પાંચ શેર ખાંડનો કરવા
મુકેલો હોય તો ખાંડાં લીધુનો ગાળેલો રસ એકથી દોઢ નાનો
અમચો ભરીને માંહે રેડવો, તેથી પછી શીરો બંધાશે નહીં પણ
તૈયાર થયા પછી મજાહનો નીતરોજ રહેશે. એવો શીરો તપાસવા
માટે લાકડાંની સળાને વારંવાર શીરામાં ઘોળાને તેની ઉપર વળગેલા
શીરાને અમદીમાં દાખીને તપાસ્યા કરવો અને તેને દાખીને અપડી
પતી કરી જોવી અને તે પતી એવામ તો હજી શીરો ચુલે રહેવાજ
હેવા પણ એમ કીચેલી પતી કકરી થયાથી કડાક કરીને ભાંગી જાય
તો પણ આપણે મગીયેછ તેવોજ શીરો ઉપર લખેલી બધી
ચીજોને માટે હવે બરાબર થયેલો છે એમ જાણીને હજી મુલા
પરથી ઉતારીને પછી એ બધી ચીજોમાં જેમ લખેલું હોય તેવી
રીતે એ શીરાનો ઉપયોગ કરવો. પણ એ સમજાણ મીઠાઈ તેમજ

ખીજીખી ગામડી મીઠાઇ તેમજ હલવામાં હમેશ પહેલા નંબરની મોરીયસ ખાંડ લેવી, કદી વેલાતી લેવી નહી.

શીરો વોટર આઈસનો.

છુંદેલી સોજ ત્રણ ગતલ ખાંડને એક કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં નાખવી અને એક છડાંની સફેદીને કંઠણ કફ ચઢાવી ખાંડમાં બરાબર મેળવીને તેમાં એક શર એટલે એક બાટલી ભરી ઠંડું પાણી સારીકાની મેળવીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડી તપેલીમાં મુકવી અને તેમાં બરાબર એક કકરો પડેને ઉતારીને મલમલનાં સોજ પોતાં કપડાંથી ગાળીને આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં બધાં વોટર આઈસ છાપેલાં છે તેમાં એ શીરો વાપરવો.

શીરો સફેદ.

સફેદ શીરો ઘણા ઘાડો જોઈતો હોય તો ઉપર શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી ત્રણમાંની કોઈપણ એક રીતથી પણ ટાઇટ શીરો બનાવવો. પણ ઘેબર યા ખીજી કોઈપણ મીઠાઈ માટે સફેદ શીરો જોઈતો હોય તો કલ્લ ભરેલા મોટા ખાટીયામાં એક તારી ચાસણી કરવી. પછી કોઈખી એક રીતથી એ શીરો બનાવ્યો હોય તેને ઉતારીને ગરમ હોય તેટલાંજ તપેલાંને ઢળણ મુકવું, જેથી બધો શીરો એક તરફ એકઠો થશે અને તપેલાંનાં તળીયાંની થોડી જગ્યા ખાલી થશે. પછી તે ખાલી જગ્યા તરફ એ ગરમ ગરમ શીરાને મોટા તવાથાથી જરા લઘ લઘને જાણે તે ખાલી જગ્યા ઉપર કાંઈ વળગી ગયલું હોય તેને ઓખવી કાઢતાં હોય તેમ પણ પંખાથી પવન નાંખે તે રીતે તવાથો પકડીને તે થોડા શીરાની ઉપર ધસ્યા કરી વળા જરાવારે પાછો શીરો એટલો લઘને એમજ ધસવો. એ રીતે ધસતાં શીરો ઘાડા કુધપાક જેવો પણ સફેદ થાય ત્યાંસુધી તવાથાથી ધસ્યા કરવું. તે પછી તેમાં એક લીંઝુનો ગાળેલો રસ ભેળવો. કારણ એ સફેદ શીરો જલદી બંધાઈ જાય છે, પણ લીંઝુથી તેમ થશે નહી.

સ્ટફડ કુબેજ તથા નોલકોલ.

ઉપરનાં બધાં બધાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપી કાઢ્યા પછી નક્કર રહેલો કુબેજનો સવા રતલ વજનનો એક દડો કરવો અને

તેના ઝાંડા તરફના ભાગને બે ઇંચ વ્યાસને સરખો ગોળ કટકો કાપીને પછી છરીવડે સંભાળથી અંદરની બધી કૃષ્ણ કોતરીને કાઢી નાખી પોકળ કરી કૃષ્ણગું આલેરગું ફરતું આખું ૫૬ બધેથી એકસરખું એક ઇંચ જેટલું જડું રાખવું. તે પછી ૧૧ રતલ કાંદાને છોલી ખારીક લુપ્ત જેવા કાપી ૦૧ રતલ ધીમાં ઉંડી નાની તપેલીમાં શીકા લાલ તળા તેમાં છુંદેલું આદુ લસણ દરેક ૦૧ તોળો વધારવું અને આમે વીવીધ વાંનીમાં પાંચ કૃષ્ણગું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ આમે કૃષ્ણના ગાળામાં ભરાય તેટલાં ગોસ્તમાં તેમ લખેલા બધો સામાન ભેળાને તૈયાર કરી તેમાં કાંદાના વધારમાંનું આસરે નવટાંક જેટલું ધી ભેળાને પછી કૃષ્ણના ગાળામાં ભરીને બે ઘટે તો અંદરથી કોતરી કાઢેલાં કૃષ્ણનાં પાદડાંમાંથી માહે જરા મુકીને પછી પેલા કાપી કાઢેલા ગોળ કટકાને તેની જગ્યા ઉપર પાછો દાખીને સફાઈથી મુકીને ગાળો બંધ કરવો અને તે નીકળી જાય નહીં માટે ટેપ અથવા કપડાંની પતીના કૃષ્ણની આસપાસ સરખે અંતરે ત્રણ ટાઇટ આંટા બાંધી લેવા. ત્યાર બાદ એક કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં આસરે દોઢ શેર ધીને ચુલે કકડાવી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી તેમાં કૃષ્ણને બધેથી એકસરખી લાલ તળાને કાઢી લઇને કાંદાના વધારવાળા તપેલીમાં એ કૃષ્ણને મુકવી અને એક સોળાં નાળીયેરનું અડધો શેર જેટલું ઘાડું દુધ કાઢીને તે માહે રેડી ૦૧ તોળો નીમક નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને કૃષ્ણ હુઠથી ચરેને સંભાળથી ફેરી નાખી બરાબર ચરીને ગ્રેવી ધીપર આવેને ઉતારીને ગ્રેવી સાથેજ દીશમાં કાઢવી. એનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે. નોલકોલ સ્ટ્રક કરવા હોય તો વચલાં કદના સંત્રાના જેટલા પણ તદન કુમળા છ નોલકોલને છોડાને સરખા ગોળ કરવા. પછી આમે વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ભરેલા પટેરા છાપેલા છે તેમાં કાંચા પટેરા કોતરવા લખેલું છે તે રીતે નોલકોલને કોતરીને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એમાં ખીમો ભરવો અથવા ઉપર કૃષ્ણમાં ગોસ્ત ભરવા લખ્યું છે તેવું ગોસ્ત ભરી એક નાળીયેરનું એક પાશરે ઘાડું દુધ તથા ખારાં ગોસ્તની સોળ ગ્રેવી એક પાશરે રેડી ૦૧ તોળો નીમક નાખીને કૃષ્ણનીકાની પકાવવા. નાળીયેરનું દુધ પસંદ નહીં હોય તો તેને બદલે દોઢ પાશરે બે સનાં દુધમાં અડધો પાશરે ઠંડું પાણી ભેળાને તે લેવું.

સ્ટફ્ટનો સામાન કેમ ખનાવવો.

મરઘી, ખટક યા રોસ્ત ગોસ્તને સ્ટફ્ટ કરવાનો સામાન જેને સાધારણ રીતે આપણાં લોક પોટીસ કહે છે તે નીચે મુજબ ખનાવવો.

માટા કાંદા શેર ૦૧, માટા પટેટા શેર ૦૧, ધી તોળા ૧૧, સફેદ પાઉનો ગર તોળા ૨, આડુ તોળા ૧, લસણ તથા નીમક દરેક તોળા ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, માટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, ઝીણી કાપેલી સેલરી તથા પાર્સલી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મસાલો ગરમ, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પેલાતી સોસ; પેલાતી ચટણી તથા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક લુકો કાપવો. પટેટાને છોલીને લુકો કાપવો. આડુ લસણને છોલીને બારીક લુકો કાપવો. પાઉનો ગરના હાથવડે ઘણા ઝીણા કટકા કરવા. કોથમીરનાં પાંદડાં તથા મરચાંને ઘોષ્ટને બારીક કાપવું. પછી ગરમ મસાલો જુદો રાખી બાકીના કષ્ઠા સામાનમાં નીમક નાખી અધું હાથવડે બરાબર મેળવીને કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં એ સામન નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને તેની ઉપર પાણી રેડી ચુલે ઇંગાર ઉપર મુકવું અને થોડે થોડે વારે પાણી અંદર પડે નહીં તેમ ઢાંકણ ઉઘાડી તપેલીમાંના સામાનને ચમચથી મેળવ્યા કરીને તળે ઉપર કરવું. અને અધું બરાબર નરમ થઈને સુકું થાય ત્યારે ઉતારીને ગરમ મસાલો તથા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલો બધો ખટાસ ભેળીને પછી રકાબીમાં કાઢી લેવું અને રોસ્ત કરવા માટે જે ચીજ તૈયાર કીધેલી હોય તેની અંદર જો પોટીસ ભરવું, તેમજ ખીમાને બદલે સમોસા અથવા પટેટાનાં પોટીસમાં પણ એ પોટીસ ભરવું. પકાવવામાં પાણી સુદલ નાખવું નહીં.

સત્રંજ અથવા સત્રંગા. (મુસલમાન લોકની વાંની.)

માટા કાંદા શેર ૧૧, ધી રતલ ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તોળા ૩, આંડ તોળા ૨૧, નવી બદામની બીજ, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક તોળા ૧૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧૧, તાજાં ઇંડાં ૫.

કોડીનાં વાસણમાં નાના ચાર ચમચા ઇંડાં પાણીમાં આમલીને અઢી કલાક ભીનવીને પછી ચોળીને ડોહરું, કાઢી લઈ આમલીમાં

ખીજી એ ચમચા પાણી રેડી ચોળાને બાકીનું ડોહરું કાઢી લઇ
જુલો ફેંકી દેવો અને ડોહરામાં નીમક તથા ખાંડ ભેળવી. આમ
ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છાપેલા છે
તે સુજીવ મેવાને છોલીને બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપી
બધું ઘોઘને ફેરડું કરવું. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા.
પછી કલ્લ ભરેલા પાટીયા ચમચા ચોટી કલ્લ ભરેલી કઠાઇમાં
ધી કકડાવીને તેમાં પેહલે મેવાને તળા કાઢીને પછી કાંદા નાંખી
આવારનવાર ચમચે ફેરવીયા કરવો અને બધો એકસરખો લાલ
તળાયને તેમાં પેહલું આમલીનું ડોહરું તથા તળેલો મેવો ભેળીને
પછી કલ્લવાળા પેણામાં એ બધું ધી સાથેજ કાઢી લઇ એની
ઉપર ભાંજેલાં આખી દાળનાં પાંચ છડાં સમાય તેટલું સરખું
પાંચરીને આમ વીવીધ વાંનીમાં છડાં તરકારીપર બનાવવાની
રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પેણામાં પાંચરેલાંની
ઉપર આખી દાળનાં છડાં ભાંજ્યા બાદ ઉપર ઢાંકણ ઢાંકીને તેની
ઉપર છુટા છુટા થોડા ઇંગાર ચુકી હેઠે પથુ બરાબર ઇંગાર રાખવા
અને આંદર ભેળેલું ડોહરું બધું બરાબર સુકાય તેટલાં પેણામાંના
કાંદા હેઠે દાજે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને છડાંની દાળ
બંધાયને ઉતારીને ચમચથી ધી સુધાંજ છડાં કાઢવાં. મેવો પસંદ
નહી હોય તો તે નાખવો નહી. એ વાંની મજાહની લાગે છે.

સ્ત્રોબેરી કીમ આઈસ.

સોજી પાકી સ્ટ્રોબેરી રતલ ગા, સોજી ખાંડ તોળા ૫,
મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક ટેબલસ્પુન ૩, Brown & Polson's
કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં છડાં ૨, લીંબુ ૧
નો ગાળેલો રસ, રંગ આઈસક્રીમનો અથ સુજીવ.

એ પાથેર ડંડાં પાણીને કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં રેડી તેમાં બધું
મીલક બરાબર મેળવીને એક કોડીનાં વાસણમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી
એ પાણી સાથનાં મીલકમાંથી એમાં જરા મેળવીને દુધપાક જેવું
કરવું અને બાકી રહેલાં તપેલીમાંનાં મીલકમાં ખાંડ પીગળાવીને ચુલે
ઉંધાડું ચુકી માહે કકરો પડેને પેલો દુધપાક જેવો ઘાડો કીધેલો
કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ફરી ગયો હશે તેને ચમચાથી બરાબર ભેળીને
પછી તપેલીમાંની મેળવણીમાં સારીકાની મેળવીને પાંચેક મીનિટ

ધુંટીને ઉતારવું અને તદન ઠંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને તપેલીમાંની મેળવણીમાં ભેળીને પાછું ચુલે ધીની આંચે ધુંટી દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું. પછી જ્ઞાંભરીને ભીનાં નરમ કપડાંથી ગુછી બરાબર સાફ કરી ડીચકાં કાઢી તદનજ કલકલ ભરેલી ચાળણીમાંથી એક કોડીનાં વાસણમાં બધું બરાબર છાંડી લકલ પેલી મેળવણી તદન ઠંડી થાયને તેમાં એ ભેળીને માહે લીંબુનો રસ તથા રંગ આપસકીમનો થોડાં ટીપાં મેળવીને છેલ્લે ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢવી અંદર તે બરાબર ભેળીને પછી આપસકીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને જમાવવું.

જ્ઞાંભરી વાંટર.

સોજ પાકી જ્ઞાંભરી રતલ ૧, સોજ પાંડ શેર ૦૧, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ.

જ્ઞાંભરીને ભીતવીને નીચવેલાં નરમ કપડાંથી ગુછી સાફ કરી ડીચકા કાઢીને કોડીનાં બોલમાં નાખી ખુબ તરેહ ભચડીને માહે ખાંડ નાખવી. અને પાણીને સારીકાની કપડાંથી તે કુકું થાયને કપડાંથી ગાળીને એ પાણી એક શેર એટલે એક બાટલીને જ્ઞાંભરીમાં રેડી બધું સારીકાની એકરસ કરીને લીંબુનો રસ ભેળવો. પછી ઝીણું આંધરાંની તદનજ કલકલ ભરેલી ચાળણીને એક કોડીનાં માટાં બોલની ઉપર મુકી તેમાંથી બધું જ્ઞાંભરીનું પાણી ગાળી લકલને પછી પાછું ભીતવાને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળી નીતરું કરી આપસ નાખીને પીવું. જ્ઞાંભરીનો છુંછો વધે તે તોળાને તેનાં પોણાં વજન જેટલી તેમાં ખાંડ ભેળાને તેની જામ બનાવવી.

રનો બોલસ.

કાંઈ પણ જાતની સોજ માર્બલેડ રતલ ૧, રાંધવાનાં સોજ ચોખા તથા ખાંડ દરેક તોળા ૧૫, સોજ બદામની બીજ તોળા ૫, સોજું દુધ શેર ૦૧, માખણ ૫૫ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી હોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ઘોષ ગુછી કારડી કરીને છુંદવી. ચોખાને યુંટી સોજ ઘાંઘ અર્ધકચરા ખાફેલા રાંધી બોચાંમાં એસવવા અને તેમાંનું બધું પાણી

નીકળી જઈને કોરડા થવા દેવા. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલમવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં આવલ તથા બદામ ભેળી ધંગારે મેલીને ઘુંટયા કરવું અને કઠણુ થાયને ઉતારી થોડાં કપને માખણુ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને ઠંડાં પાણીમાં મુકવાં અને અંધાયને ઉલટાવીને આખાં કાઢી જરા ઠંડાં પાણીમાં મામંલડને ભેળી નરમ કરીને ઉપરથી તે રેડવી.

સ્પંજ કેક.

તદન તાજાં ઇંડાં ૧૨, આખા ૮ ઇંડાંનાં વજન જેટલી ખારીક છુદીને આળણીથી આળેલી ખાંડ, આખા ૪ ઇંડાંનાં વજન જેટલો મીઠનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨, લીંચુનું એસેન્સ નાનો ચમચો ૧, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૪૦, કઠણુ માખણુ અથવા સોનું માખણુનું થી ૫૫ મુજબ.

આઠાને આળા ડાબે નહી તેમ સેકીને બીનાસ વગરનો તદન કોરડો કરવો. પછી ઇંડાંને ભાંજ સફેદી જુદી કાઢી તેમાંની અડધી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો અને એક ગોળાના ત્રાંખાંતી ગોળ તળાયાંતી કલમ ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં દાળ નાખી કેક ઘુંટવાના સોઠાવડે ખુબ ઘુંટીને તેમાં જરા જરા કરી બધી ખાંડ ભેળા કફ ચઢાવેલી સફેદી નાંખીને પછી આટો નાખતા જમ લગલગ અડધો કલાક સુધી જોરથી ઘુંટવું. તેટલાં બાકી રહેલી અડધી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી છેલ્લે તે ભેળીને પછી એસેન્સ મેળવવું. પછી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલા પરાંના કેક બનાવવાના સોબ ગોળ દાખડાને અથવા કલમ ભરેલી સોજ વાટીને પુરવું માખણુ યા થી લગાડીને તેમાં એ મેળવણી રેડીને પછી ગમ તે બીજા થોડી ખારીક છુદેલી ખાંડ આળણીવડે મેળવણીની ઉપર છાંટીને પછી વુર્તજ પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજ કેકને ઉલટાવીને આખું કાઢવું. આપસીંગ સાથનું સ્પંજ કેક બનાવવું હોય તો ઉપલી મેળવણી એકથી સવા ઇંચ જેટલી છાલકી ભરાય અને ખીલવા માટે ઉપર બાકી જગ્યા રહે તેટલા ત્રાંખાના કલમ ભરેલા એક ઉંડા ખુનચાને માખણુ યા થી ચોપડીને તેમાં મેળવણી રેડીને પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની

રીતમાં લખ્યા મુજબ ભટ્ટી, તંદુર યા મોટા ચુલા ઉપર છુંજવુ અને કેક જરા ઠંડું થાયને ઘણી ચાલતી છરીવડે એ કેકના ગમે તેવા આકારના કટકા કાપી તેની ઉપર રાજબેરી જમ જરા ચોપડીને આંખે વીવીધ વાંતીમાં આધસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો થોડો સામાન તૈયાર કરીને જમની ઉપર તેનું ઠા ઇંચ બહુ ૫૩ લગાડી તેને કઠણ થવા માટે ઠંડી ભટ્ટીમાં ચુકવું અથવા એ કેકના ચોરસ યા ડાયમંડ આકારના હઠીથી ત્રણ ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને પછી તેને વચમાંથી સરખા આડા બે ભાગમાં કાપીને તેની ઉપર જરા જમ ચોપડીને બેઉ કટકાને પાછા સાથે જોડીને પછી તેની ઉપર આધસીંગ પાંચરવી. અમથા બધા રવાનું બનાવેલું કેક આટાનાં કેક કરતાં વધારે પોચું થાય છે માટે તેવું કરવું હોય તો ઉપર મુજબનો જ ખાંજો બધા સામાન લેવા પણ આટાને બદલે મીલનો પેહલાં નંબરનો સોળે સફેદ બારીક રવો આખાં આઠ ઇંચનાં વજન જેટલો લઇને ઉપલી જ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને કેક છુંજવું. પણ એ કેકને બીજાં કોઇ કામમાં અથવા ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કાપી જમ ચોપડીને આધસીંગ લગાડવામાં વાપરવું નહી, એ કેક એમજ અમથું ખાવામાં ઘણું મજાહતું લાગે છે. મરઘીનાં મોટાં પાંચ અને વચલાં કદનાં કોટળાં સાયનાં છ ઇંચનાં વજન અડધા રતલ થાય છે, તેમજ ઉપર લખેલા બધા સામાનનું આટાનું અથવા રવાનું છુંજેલું તૈયાર સ્પંજ કેક દોઢ રતલની જરા ઉપર થાય છે. તાજાં ઇંચ નહી હોય તો પછી આઠ ઇંચની દાળ અને પંદર ઇંચની સફેદી લેવી. કારણ જુના ઇંચની બધી દાળથી કેક પીસડું લાગે છે અને આઠી દાળથી મજાહતું થાય છે. લીંબુનું ઍસેન્સ નહી હોય તો તેને બદલે નાના ત્રણ લીંબુનો ગાળેલો રસ પણ ચાલશે.

સ્પંજ કેક ૨ જી.

તદન ત.જાં ઇંચ ૪, કોટળાં સાયનાં આખાં ૪ ઇંચનાં વજન જેટલી છુંદીને ચાળેલી ખાંડ, મીલનાં પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો સફેદ રવો દરેક આખાં ૨ ઇંચનાં વજન જેટલો, લીંબુનું ઍસેન્સ નાના અમથા ૩, બ હમનું ઍસેન્સ ટીપાં ૩૦, કઠણ માખણ અથવા સોજી ધી અપ મુજબ.

ઉપર પેહલાં સ્પંજ કેકમાં લખ્યા પ્રમાણે આટાને ચાળી બની શકે તો તેમજ સેકી સુકા કરીને તેમાં લખ્યા મુજબનાં તપેલાંમાં ઇડાંની દાળ નાખી સોટાવડે ઘુટી સફેદીને કઠણ કદ ચઢાવી માહે તે નાખી બેઉ ભેળીને તેમાં થોડી થોડી કરી, બધી ખાંડ નાખી એમજ રવા નાખીને લગભગ પચીસ ત્રીસ મીનીટ સુધી સોટાવડે એકજ તરફથી સુલટે હાથે ઘુટવું, જે દરમ્યાન જરા જરા કરી બધા આટો પણ નાખવો. જેમ જેરમાં ઘુટાય છે તેમ કેક ખીલેલું અને મળાઉં નરમ થાય છે એમ ઘુટયા પછી છેલ્લે લીંબુનો રસ તથા એસેન્સ ભેળવું અને એ કેક આખું રાખવું હોય તો પેહલાં સ્પંજ કેકમાં લખ્યા મુજબ ગોળ દાખડાને માખણ લગાડી તેમાં અથવા વાટીમાં માખણ લગાડીને એમજ મેળવણી ભરી અથવા તો સફેદ બદાં કોરો કાઢજને ગોળ કાપી માખણ લગાડીને તે તળીયામાં તથા એવુંજ માખણ લગાડેલું કાગજ અંદર ફરવું મુકીને પછી તેમાં મેળવણી ભરીને બુંજવું. પણ એ કેક કાપી કટકા કરીને ખીજ ઉપયોગમાં લેવું હોય તો ઉપર પેહલાં સ્પંજ કેકમાં ખુનચામાં મેળવણી ભરી લખેલું છે તેમ નાના ખુનચાને પુરવું માખણ વા સોળું ધી ચોપડીને તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બુંજવું. ઉપલા સામાન્યું લુંબેલું તથા કેક એક રતલ થશે. બધા રવાનું એ કેકનું પોતું થાય છે પણ બધા આટાનું એ કેક તો તદ્દન થીસઈ જઈ ભરી થઈને ખીત્રીયા વગરનુંજ રહે છે. ખીજાં કોઈ પુડીંગમાં વાપરવા સારું એ કેક વધારવાનું કરવું નહી, આટો તથા રવા બેઉ ભેળું લઈને બનાવવું. અમથું ખાવા માટે એ કેકમાં ગમ તો ખોખરી કીધેલાં ફરવેસીદ પોણા તોળો નાખવી અને દાળ ઘુટયા પછી માહે સોળું કઠણ માખણ ના રતલ ભેળીને પછી ઉપલી રીતે બધા સામાન ભેળીને બનાવેલું કેક વધારે સારું થશે.

સ્પંજ કેક કૌર્નફેલીઅર.

Brown & Polson's કૌર્નફેલીઅર આખાં ૨ ઇડાંનાં વજનનો, ઘૂંદીને ચાળેલી ખાંડ આખાં ૩ ઇડાંનાં વજન જેટલી, તદ્દનજ તાબાં ઇડાં ૪, લાઉન ચાન્ડ પૌલસનનાં વજલીફોઅર વાલ ૫ એકલે બેઆની ભાર, માખણ ૫૫ મુજબ.

પેસલીફ્લોઅર નાખેલી કોઠ પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેને ભુંજવા માટે ચોલવું જોઈએ નહીં, તેટલા માટે મેળવણી તૈયાર કીધા આગમચ ભુંજવા માટેની સમજણ સાંમગરી કરી રાખ્ની. તે પછી કોનફ્લોઅરમાં પેન્જલીફ્લોઅરને ઘણો બરાબર મેળવેા અને ઇડાંને ભાંજ દાળને ખવાના કાંટાથી ખુબ તરોઈ દોઈવી પતળી કરીને પછી સફેદાને કઠણ કઠ ચઢાવી દાળમાં ખાંડ ભેળાને એ સફેદી મેળવી છેલ્લે પેસલી સાથે ભેળેલા કોનફ્લોઅર મેળવવા અને એ કેક ભુંજતી વેળા ઘણું ખીલે છે માટે એ મેળવણીથી બે ભાગ ભરાય અને એક ભાગ ખાલી રહે તેટલા એક દાબડા યા વાટીને પુરવું માખણ લગાડવું અથવા માખણ લગાડેલું સફેદ કોરું કાગળ હેઠે તેમજ ફરતી બોરડુ પર મુકવું અને પછી તેમાં મેળવણી ભરી વુર્તજ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંડુર યા ચુલા ઉપર બરાબર ભુંજવું. પેન્જલીફ્લોઅર નહી હોય તો તેને બદલે બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી લેવા. એ કેક સીક માણસને તેમજ બચ્ચાંને ખવાડવામાં હલકું છે. પણ સાધારણ ખાવા માટે બનાવવું હોય તો દાળને ઘુંટયા પછી માહે સોણું કઠણ માખણ એક પાથેર ભેળીને પછી તેમાં ઉપર મુજબ ખીંબે બધો સામાન ભેળીને મેળવણી તૈયાર કરવી. તદનજ તાજાં ઇડાં નહી હોય તો પછી ત્રણ ઇડાંની દાળ અને પાંચ ઇડાંની સફેદી લેવી. પેસલીફ્લોઅર અથવા બેકીંગ પાઉદર નાખ્યા વગર પણ એ કેક બને છે પણ તેને સ્પંજકેક ૨ નાં માં લખ્યા મુજબ ઘુંટવું જોઈએ.

સ્પંજ કેક ચોખાના આટાનું.

તાજાં ઇડાં ૪, બારીક છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, મીલનો પહેલાં બંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૩.

સ્પંજ કેક પહેલાંમાં લખ્યા મુજબ ઉપલા સામાનનું કેક ઘુંટીને બનાવવું. પણ સ્પંજ કેક કોનફ્લોઅરનામાં લખ્યા મુજબ પેન્જલી ફ્લોઅર નાખીને જો આપ્પે કેક બનાવવું હોય તો પહેલે આટામાં ૦૧ તોળો પેસલીફ્લોઅર ભેળવેા અને દાળને ખુબ ઘુંટી તેમાં ખાંડ બરાબર મેળવ્યા પછી સફેદીને કઠણ કઠ ચઢાવી તે ભેળા છેલ્લે આટો મેળવીને પછી મેળવણીને વગર ચોલવે વુર્તજ એ કેકમાં લખ્યા-મુજબ ભુંજવા મુકવું.

સ્પંજ કેકનું પુડીંગ.

સ્પંજ કેક તોળા ૬, સોજું માખણ નવટાંક, ચીનાઈ ચવ-
ચવના અથવા વેલાતી આરેંજના સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા
તોળા ૩, સોજું દુધ ચેર ૦૦૧, તાજાં ઇંડાં ૨, ઈંડી નાનો ચમચો
(ફ્લૅટસ્પુન) ૧, વેનીલા-એસેન્સ ચમચી ૨, લગાડવાનું માખણ
તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

કેડીનાં વાસણુ દુધ રેડી તેમાં કેકને અડધો કલાક બીનવી
રાખ્યા પછી ભાંજીને સારીકાની એકરસ કરવું અને ઇંડાંને ભાંજી
ખાવાના કાંટાથી પુખ દોઢવી તે તથા બીજો બધો સામાન માફ
બરાબર મેળવીને ટેસ્ટ મુજબ અંદર ખાંડ ભેળવી. પછી પાઇદીશ
યા લંગડીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને
પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી,
તડુર અથવા સગડીપર જુગવું અને પુડીંગ બાફવું હોય તો
ઉંડાં વાસણુને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને એમાંજ લખેલી રીતે
બાફવું.

સ્પંજ કેક પેન્ડીફ્લોઅરનું.

કે.ઇ પણ સાધારણ આટામાં Brown & Polson's
Paisley Flour નાખીને સ્પંજ કેક બનાવવું હોય તો તેને સુદલ
ધુટવું જોઇએ નહી. કારણ પેન્ડીફ્લોઅર ભેળવાથી વગર ધુટવે
પોનાતી મેલેજ કેક ખીસી જાય છે. પણ પેન્ડીફ્લોઅર ભેળીને
બનાવેલી મેળવણી તૈયાર થયા પછી સુદલ થોભવું નહી પણ તુર્તજ
કેકને જુગવા સુકવું જોઇએ. તેટલા માટે કેકની મેળવણી તૈયાર થયા
પહેલાં જુગવા માટેની સાંમગરી કરી રાખવી અને પછી આએ
વીવીધ વાંનીમાં સ્પંજ કેક પેહેલાંમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન
લઇ પહેલે આટા સાથે પેન્ડીફ્લોઅર ૦૧ તોળોને ૫ વાસ એટલે
છ આતી ભારને બરાબર ભેળીને પછી દાળીને ખાવાના કાંટાથી પુખ ધુટી
પતળી કરી તેમાં ખાંડ મેળવી સફેદીને કણુ કફ ચઢાવી તે ભેળીને
છેલ્લે પેન્ડીફ્લોઅર સાથેનો આટો નાખી તે બરાબર મેળવી દધને
એજ સ્પંજ કેકમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણુમાં ભરીને તુર્તજ
જુગવા મુકી દેવું. સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબનો સામાન
લઈ આટો તથા રવો બેઉ ભેગું નાખીને અથવા અમથાજ રવાનું

સ્પંજ કેક ઉપલીજ રીતે પણ પેસ્ટીફ્લોઅર ના તોળોજ ભેળાને બનાવવું.

સ્પંજ પુડીંગ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું કઠણ માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ એ દરેક ચીજ કોટળાં સાથનાં આખાં ૨ ઇંડાનાં વજન જેટલી, તાજાં ઇંડાં ૨, લીંબુનું એસેન્સ અડધી ચમચી એટલે ટીપાં ૨૦, લગાડવા માટે બીજી માખણ અપ મુજબ.

આટાને આળાને કેક બનાવવાની રીત આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેકીને સુકો કરવો. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પછી તેમાં એકેક પછી બધા સામાન ભેળવો. પછી થોડાં ચાનાં કપને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી જરા અધુરી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં જુનું.

સ્પંજ પુડીંગ ૨ જી.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું માખણ તથા સોજી લાલ ખાંડ દરેક તોળા ૧૫, સોજું દુધ શેર ૦૮, છુંદેલી મલમલનાં કપડાંથી આળેલી બારીક સુંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, છુંદેલું જયફળ ૧, સોદાઆઇ કાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૮, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઉપર સ્પંજ પુડીંગ પહેલામાં લખ્યું છે તે મુજબ આટાને આળી સેકીને સુકો કરવો. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી આટાને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં નાખીને તેમાં એ ઇંડાં મેળવી દુધમાં સોદા પીગળાવીને તે જરા જરા કરી માહે મેળવીને પછી એમાં બધા સામાન નાંખી એકરસ કરવો. પછી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં મોટાં ઇંડાં બોલ અથવા સાદાં મોહડને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી આએ ચોપડીમાં પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સફેદ પીતાં કપડાંને એ પુડીંગનાં વાસણની ઉપર ઢીલું બાંધીને પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. પછી કાઢીને કોઇપણ જાતની જામ સાથે ખાવું.

સંભારીયાં. (હીંદુ લોકની વાંની.)

વચ્ચલાં કદનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સારી જાતના પટેટાં શેર
૦૧૧, ઘણી કુમળાં ત્રીણી પાપડી; આંગળાં જેટલાં લાંબાં ખીયાં
વગરનાં કુમળાં વેંગણાં તથા સેજ જાદો સોજો શકરકંદ દરેક શેર
૦૧૨, જાદાં પશુ હુમકાં નાનાં તગવાનાં કેળાં ૪, ઘણું સોજું મીઠું
તેલ ભરેલું શેર ૦૧, સોજું મીઠું નાળાયેર ૧, સોજું કોકમ તોળાં
૨, આડું તોળો ૦૧૧, ખીયાં કાઢેલાં ગોવાનાં ચમચવા સાધારણ સુકાં
મરચાં તોળો ૦૧, કોચમીર કુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટા લીલાં મરચાં
૩ થી ૪, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ; મરી;
આખા રાઇના દાણા તથા ધાણાજીરાનો મસાલો દરેક સપાઠ
ભરેલી ચમચી ૧.

નાળાયેરના બધા સફેદ ભાગને ખારીક ખમણવો. આડુને
છોલી ઘણા ખારીક લુકો કાપવો, કોકમને સોજા કરી ઘોષ્ટને ભુકો
કાપવો. કોચમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ઘોષ્ટને ખારીક
કાપવું. પછી એ બધા સામાનમાં હળદ, મરી, ધાણાજીરાનો મસાલો
તથા નીમકને સારીકાની મેળવવું. પાપડીને સમારીને ઘોષ્ટ અને
કોષ્ટ પશુ તરકારીની તથા કેળાંની છાલ છોલ્યા વગર એમજ સોજું
ઘોષ્ટ પટેટાના બધે કટકા કાપવા અને કંદને ઉભા એ ભાગમાં
કાપીને તેના પશુ પટેટા જેટલા કટકા કાપવા. વેંગણાંનાં જરા
ડીચકાં રાખી હેઠેથી ઉભાં ચાર ભાગમાં કાપી ઉપરથી વળગેલાં
રાખવાં. કેળાંના એ કટકા કાપી તેને પશુ છેડાપરથી વળગેલાં રાખીને
વેંગણાંનીકાની ચાર ભાગમાં કાપવાં. ત્યાર બાદ બધા બિજેલા
મસાલામાંથી વેંગણાંના તથા કેળાંના ચીરેલા ભાગમાં થોડો થોડો
ભરી ચાર ચીર દાખીને વળગાવવી અને બાકી રહેલા બધા
મસાલામાં બધી તરકારીને સારીકાની સંડોવવી. ત્યાર બાદ એક
જરા મોટા કલષ્ટ ભરેલા પાટીયામાં તેલ નાખી ચુલે કકડાવીને પેલાં
ખીયાં કાઢેલાં સુકાં મરચાં તથા રાઇના દાણા નાખી ચમચથી
ફેરવ્યા કરી મરચાં કાળાં યાય નહીં પશુ મજાઈનાં લાલજીર તળાયને
ઉતારી પાડી કેળાંને જુદાં રાખીને બાકીના બધા સામાનને તપેલીમાં
નાખી ચમચથી મેળવી ઘંગાર ઉપર મુકીને ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર
પાણી રેડવું અને વારંવાર ઉંઘાડી ચમચથી તળે ઉપર કરી

બધું જરા નરમ થાય ત્યારે અંદર કેળાં ભેળાં એજ રીતે તળે ઉપર કરવું, પણ અંદર પાણી રેડવું નહીં અને બધું બરાબર નરમ થાયને ઉતારવું. એ વાંતી સારી લાગે છે.

સમોસા ખમણ, જમ, દાળ, માવો, મેવો અથવા

મુરખ્યાના માનના.

આએ વીવીધ વાંતીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન લખેલું છે તે મુજબ ખપ્પેલું માન બનાવવું અને તેના ઘણાજ નાના સંત્રાના જેટલા ગોળા થાય તેટલા કટકા કાપીને એ માનમાંજ લખ્યા મુજબ તેને એંચી વળ દબને પછી તેનો ગોળો કરી એક ઇંચના પાંચમા ભાગજેટલી પતળી નાની સફાઈદાર રોટલી વણીને તેને સરખા એ ભાગમાં કાપવી. ખીજી રીતનું માન કરવું હોય તો આએ વીવીધ વાંતીમાં ખાજ મલાઈનાં હોરાજનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ માન બનાવવું અને આએ સમોસા માટે સાધારણ માન બનાવીને તેના ઘણા નાના સંત્રા જેટલા ગોળા કાપવા લખ્યું છે તેટલાજ મોટા આએ માનના ગોળા કાપવા. પણ એ હોરાજનાં ખાજ માટે વણવા લખ્યું છે તેમ નહીં પણ એ ગોળાના કાપેલા બેડ છેડા એ ચોરડુપર રહે તેમ મુકીને સફાઈથી ઉપર મુજબજ એ માનની ઉપર લખ્યા જેટલી પતળી રોટલી વણીને તેમજ એને સરખા એ ભાગમાં કાપવી. ત્યાર બાદ એ બેમાંના જે એક રીતના માનના કટકા કાપેલા હોય તેમાં ભરવા માટે આએ વીવીધ વાંતીમાં ખમણ નાળાયેરનું ફરમાસું છાપેલું છે તેવું ખમણ બનાવવું, અથવા આએજ ચોપડીમાં પોળા દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસું છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ દાળ અથવા માવો તૈયાર કરવો અથવા કેરીના મુરખ્યાના ઘણાજ બારીક કટકા કાપીને તે અથવા કેરીનો ખમણેલો મુરખ્યો લેવો, અથવા આએ વીવીધ વાંતીમાં તળેલી બદામ દસાખ છાપેલી છે તેવી તળીને તેમાં મેદા ખડ ભેળીને તે તૈયાર કરવી, અથવા રાજખેરી થા ખીજ કોષ્ઠ સોજ જમ લેવાં અને એ બધી ચીજમાંથી જે એકના સમોસા કરવા હોય તેને માનની રોટલીના કાપેલા એક કટકાના અડધા ભાગની વચમાં સમાય તેટલું પુરતું મુકીને પછી તેની ફરતી કીનારીની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને પલા બાકી રહેલા રોટલીના ખાલી ભાગને ઉપરનાળી માહે ભેરવું ઠાંકી

દહને કીનારીને દાખીને બગબર સફાઈથી વળગાવી લેવું તે પછી
 મોટી કઠાઈ અથવા મોટા ઉંડા પેણામાં માનવું સફેદ ધી પુરવું
 નાખીને સુષે મધ્યમ બળતે મેલી માલેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે
 ત્યારે તેમાં સમોસાને છુટા છુટા મુકવા અને હેઠેનું પડ કકરું સફેદ
 તળાપને આંધરાંની ચમચથી ફેરવીને ખીચું પડ એમજ તળાપને
 ચમચની ઉપર કાઢીને પેણાં યા કઠાઈની કીનારીની ઉપર ચમચને
 ટેકાવવી જેથી અંદર ધી હથે તે નીકળી જશે. એ સમોસા છુંજવા
 હોય તો આગે વીવીધ વાંનીમાં નાનખટાઈ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા
 મુજબ ખુનચા યા કથરોટમાં મજાહના સફેદ કકરા સમોસા છુંજવા
 અથવા લઘી યા તંદુરમાં એવાજ છુંજવા.

સમોસા ખીમાના માનના.

ખીમાના સમોસા માનના બનાવવા હોય તો ઉપર સમોસા
 ખમણ, જમ, દાળ, માવો, મેવો અથવા મુરખ્યાના છાપેલા છે તેમાં
 એ બતવું માન બનાવી તેના ગોળા કાપી વણીને એ ભાગમાં
 કાપવા લખ્યું છે તે મુજબ કરીને પછી હેઠે સમોસા ખીમાના સાદા
 છાપ્યા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીમા બનાવી એમાં ભરીને તેમજ
 માનનાં ધીમાં એ સમોસાને તળવા.

સમોસા ખીમાના સાદા.

આગે વીવીધ વાંનીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો
 છે તેવો ખપ જોગો સેજ તતરેલો ખીમા પકાવવો અને તેમાં
 ખટાસ ઉપરાંત થોડો વધારે વેલાવી સોસ તથા લીંઝુનો રસ બેળાને
 પાછો સુષે મુકી જરા સુકવીને ઉતારવો, પણ પોચોજ રાખવો, વવરો
 કરવો નહીં અને ઉતાર્યા પછી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ મસાલો અરમ
 ભળવો. ચાર બાદ આગે વીવીધ વાંનીમાં પકપેસ્ટ કસ્ટનાં પેંડીસને
 છાપેલો છે તેવો ખપ જોગો બનાવવો અને સમોસા જેટલા નાના
 મોટા કરવા હોય તે પ્રમાણે એ કસ્ટના વીટાના ગોળા કાપી તેમાં
 લખેલી રીતે પણ એક ધંચના પાંચમા ભાગ જેટલું પતલું વણીને
 તેના એકસરખા એ કટકા કાપવા અથવા આગે ચોપડીમાં રોટલી
 ધઉંની નવ રીતથી બનાવવા છાપેલું છે તેમાં સમોસા સાફ બના-
 વવા લખ્યું છે તેવી રોટલી જોઈએ તેટલી નાની મોટી વણીને

તેના બધે કટકા કાપવા અથવા આગેજ ચોપડીમાં સમાસા ખમણ, જમ, દાળ, માવો, મેવો અથવા મુરખાના માનના છાપેલા છે તેમાં ખાળું મલાઈનાં હોરાજીનામાં લખ્યા મુજબનું માન બનાવવા લખ્યું છે તેવું બનાવી તેમજ વણીને બધે કટકા કાપવા અને એ ત્રણમાંથી ગમે તે એક રીતનું સમાસા માટે જે બનાવ્યું હોય તેની વચમાં ખીમો મુકી કીનારી ખાલી રાખી તેની ઉપર પાણી ચોપડીને સફાઈથી બેવડું વાળી લઈ એ રીતે બધા સમાસા તૈયાર કીધા પછી પેણામાં પુરવું થી કકડાવી મધ્યમ બળે તે મજાહના શીકા લાલ પણ કકરા સમાસા તળવા. ગમે તો એ સમાસામાં કોલમી, કાલુ અથવા ખાફીલી સાંધનો ખીમો પકાવીને તે ભરવો અથવા આગે વીવીધ વાંતીમાં સેમ્યાલ છાપેલું છે તેવું બનાવીને તે ભરવું. ગોસ્તના ખીમાના ઝીણા સમાસા કરવા હોય તો ઉપર મુજબ ખીમો તૈયાર કરવો અને મીલના પહેલા નંબરના અડધા રતલ આટામાં નવઠાંક થી તથા અડધો તોળો વાટેલું નીમક મેળવી ઠંડાં પાણીથી કાલુ બાંધી ખુબ તરેહ યુદીને અડધો કલાક રાખ્યા બાદ પાણું યુદીને પછી તેના ત્રણ ગોળા કરવા અને પુરતો સાટે નાખી તે દરેકને ઘણેજ પતળો કાગળ જેવો વણીને બે ધંચના વ્યાસનાં ગોળ બીસ્કીટ કટરથી અથવા આરીક કીનારીનાં વ્હાસ વડે પુરીતીકાની કાપીને પછી તેના સરખા બધે કટકા કાપી તેમાં ખીમો ભરીને કીનારીપર પાણી લગાડી વાળીને કીનારી વળગાવીને પછી ઉપર મુજબ થીમાં કકરા તળવા અથવા એમ કાંપવાને બદલે એ વણેલા આટાના એક ધંચ સમચોરસ બધા કટકા કાપી તેમાં ખીમો મુકી કીનારીપર પાણી ચોપડીને ત્રણ પુણાનું ખીડું થાય તેવી રીતે વાળીને કીનારી વળગાવી લઈ એજ રીતે એ સમાસાને તળવા.

સમાસા ગ્રેવીના.

ઉપર સમાસા ખીમાના સાદામાં મોટા બનાવવા છાપેલું છે તે મુજબ પણ ગમે તેટલા નાના મોટા સમાસા ખીમો ભરીને બનાવવા અને તેને તળવા વગર એમજ કાચા રાખવા. તે પછી એક મોટી છાલકી કલકવાળી તપેલીમાં સોજું પાણી રેડી તેમાં જરા નીમક નાખી ઠંડીને સુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને માહે

ખુબ જોશ આવીને પાણી ઉછળે ત્યારે તેમાં ક્રમ સમોસા મુખીને ઠાંકણું ઠાંકવું. તે પછી સમોસા બકાશે ત્યારે પાણીની ઉપર તરી આવશે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને એક કલકવાળા મોટા પેણામાં પાંચરીને પાથે પાથે મુકવા અને ખારાં ગોસ્તની અથડા મરઘીની સોજી ધીપર રાંધેલી ઘાડી શ્રેવીમાં ખટાસ પુરતો વેલાતી સોસ તથા મીઠાસ પસંદ હોય તો સેજ ખાંડ ભેળીને પેણામાં મુકેલા સમોસા ડુબે તેટલી શ્રેવી તેની ઉપર ફરતી રેડી ચુલે ધીમે બળતે મેલી બરાબર કકડોને ઉતારવું. સોસને બદલે જલદ સરકો પણ ચાલશે. ખારી શ્રેવીને બદલે ગમે તો આમે વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પહેલું અથવા ત્રીજું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબની ખાટી કાપેલી શ્રેવી લેવી અને થોડાં બાફેલાં ઇંડાંના ઉભા બંને કટકા કાપીને તે પણ સમોસા સાથે શ્રેવીમાં મુકવા. એ વાંની ગરમ ગરમ ખાવામાં ઘણી સારી લાગે છે, ઠંડી સારી લાગતી નથી.

સમોસા જમ, માવા અથવા મુરખાના

પફપેસ્ટના ફેસ્ટના.

આમે વીવીધ વાંનીમાં પફ જમ, માવા અથવા મુરખાના છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધા સામાન લઈ તેજ રીતે પફપેસ્ટના ચોખ્ખાં કટકા કાપી તેની અંદર એ ત્રણમાંની ગમે તે એક ચીજ ભરવી હોય તેને મુક્યા પછી એને પફની માફક બેવડું વાળીને લંબચોરસ કરવું નહીં, પણ સમોસાનીકાની ત્રીકોણુ થાય તે રીતે વાળીને એ સમોસાને બુજવા.

સમોસા મદાસી.

મીઠાનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંના આટો અથવા મરનો દલેલા ઘઉંનો ઘણો ખારીક મદા એ બેમાંનું જે તે એક ચીજ રતલ ૧ લેવું. અને તેમાં બે તોળા ધી તથા વાટેલું નીમક એક તોળો ભેળા ઇંડાં પાણીથી સેજ કઠણ જેવા બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદાને એક કલાક રાખ્યા બાદ પાછો મસળીને તેના નાનાં સપરચન જેટલા બધા ગોળા કરી તેમાંના એકને દાખી ચપટો કરીને તેની ઉપર જરા ધી ચોપડી સારો ભભરાવીને બીજા એક

ગોળાને એમજ ચપટો કરી તેની ઉપર સુકવો અને પાંડીયાંની ઉપર સાટો નાખી ઘણીજ પતળી સફાઈદાર રોટલી વણવી. પણ વણતી વખત વારંવાર રોટલીનું પડ ફેરવી હેઠેનું ઉપર લઈને વણતી, કારણ એકજ તરફથી વણતાં એક પડ એક સરખાં પતળાં થતાં નથી પણ એક જાડું અને બીજું પતળું થાય છે. એ રીતે બધી રોટલી વણાય પછી રોટલીનરમ અને ડાળ્યાં વગરની થાય તેમ તેનાં એક પડ અર્ધકચરાં લુંછને કાઢીયા પછી ઘૂર્જા એક પડ છુટાં પાડવાં અને બધી રોટલી એ મુજબ થયા પછી એકેકની ઉપર સરખી ચોર ગોઠવીને તેની બધી એક સરખી એ આંગળ પોહોળી અને છ આંગળ લાંબી ચીપ કાપવી અને એમ કાપતાં રોટલીના કટકા બાકી રહે તેને જરા પાણીમાં ભીનવી મળી પીગળેને આએ વીવીધ વાંનીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એની લાહી બનાવવી. પણ એ રીતે બધી રોટલી તૈયાર કરવા અગાઉ અમે ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ નરનાં નકી પોણા રતલ ગોસ્તનો મજાડને તતરાવેલો સુકો ધીપર ખીમો પકાડી તેમાં બરાબર ખાટો થાય તેટલો વેગતી સોસ તથા લીંબુનો રસ ભેળા પાછો ચુલે મુકી એને બાળાને પછી ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળાને ખીમો તૈયાર કરવો અથવા બીજી રીતનો ખીમો નીચે લખ્યો છે તેવો બનાવવો.

કોયમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ તથા કુદનાનાં પાદડાં ૨૦ લઈ એ ત્રણડેને ઘાઈ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. અને આડુ તોળો ૦૧ તથા લસણની કળી વાલ પાંચ એટલે એઆની ભારને છોલીને એકનો ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો, ૭૩' સપાટ ભરેલી ૧ ચમચીને છુદવું, કાંદા શેર ૦૧ ને છોલીને બારીક ભુકો કાપી નીચવીને તેમાંનું બધું પાણી કાઢી નાખવું. અને એ બધા સામાન સાથે નીમક તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળવી. પછી પોણા રતલ નકી ગોસ્તનો બારીક ખીમો છુંદી તેને પાતા ઉપર પીસીને તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળવી તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ચારેક મીનીટ બળતે મુક્યા પછી ઢંધાડી કરછીથી ખીમાને ભાંજ્યા કરવો અને માહે છુટેલું પાણી બળાને ખીમો તદન સુકો થાય ત્યારે ઉતારીને પીતળની સાજી બલમાં બારીક છુંદીને કાઢી લઈ તેમાં નવટાંક ધી તથા ઉપલે

અધો તૈયાર કીધેલો સામાન મેળવીને વેલાતી સૌસ જરા બેળવો. તે પછી પેલી રૈટલીની કાપેલી ચીપમાંથી એક ચીપને ડાવા હાથની ચમટીમાં પકડી એ ચીપના આપણું બદન તરફ આવેલા છોડને જમણા હાથ તરફની કીનારીપર પાંનનાં બીડાં જેવા ત્રીકાણુ આકારમાં વાળવો. જેમ કીધાથી બીડાં જેવા નહીં પણ પડા રોકો ત્રીકાણુ આકાર થશે અને તેની અંદર ખાંચો થશે તે ખાંચાની અંદર ઉપર લખેલા ચિમાંથી એક જાનનો પકાવેલો જે ખીમો હોય તે ભરીને પછી એની સાથે વળગેલી બાકીની રૈટલીની ચીપને એ પડારોકા સમોસાની ત્રણડે અણી બરાબર સરખી રાખીને ઉપર વીટાળા લેવા અને ચીપનો છોડો બાકી રહેશે તેને ઉપર વાળા ક્લધને લાહીથી વળગાવી એ રીતે બધા સમોસા તૈયાર કીધા પછી મોટી કઢાઈમાં ચુલે બળતાં ઉપર કુબતું ધી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે મજાહના ઝકરા સમોસા તળવાં. ખીમાને બદલે ગમે તો આએ નોવીધ વાંનીમાં સંખ્યોલ છાપેલું છે તે બનાવીને સમોસામાં ભરવું. પહેલે રૈટલીની ચીપના જેટલી કાગળની ચીપ કાપીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે એના સમોસા વાળી જોવાથી પછી રૈટલીની ચીપના બનાવવાને સહેલ પડશે.

સમોસા મસાલાનાં ઇડાંનાં સાદા.

કાંદા શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, આડુ તોળો ૦૧૧, નીમક તથા લસણ દરેક તોળો ૦૧, કોથમીર ઝુંડી ૮ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, વેલાતી સૌસ નાના ચમચા ૪, તાજાં ઇડાં ૮.

આડુ લસણને છોલીને ઘણો બારીક લુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઈ કોરકું કરીને બારીક કાપવું. ઇડાંને મોટી સુપ્તેટમાં ભાંજી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહડીને પતળાં કરવાં. પછી કાંદાને છોલી લુકા જેવા કાપી ક્લધ ભરેલી મોટી કઢાઈમાં બધું ધી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તે બરાબર કકડેને તેમાં કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા બદામી રંગના થાયને પુર્તજ તેમાં આડુ લસણ ભેળવું અને તે તળાવાને સોહડમ નીકળે ત્યારે કોથમીર મરચાં ભિળાને ઉતારી પાડીને તેમાં દાહવેલાં ઇડાં રેડી સારીકાની એકરસ કરીને પાછું ચુલે મેલી ક્લધવાળી નાની ચમચ યા મોટા ચમચથી ચારવ્યા કરવું અને

કહ્યું જેવું થાયને સૌસ મેળવી ચારવ્યાજ કરી પાછું કહ્યું થાય ને જિતારવું. પણ વળી કહ્યું કરી વવરં થવા દેવું નહી. ત્યાર બાદ ઉપર સમોસા ખીમાના સાદા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબની કોષ્ટપણ એક રીતથી પણ ખીમાને બદલે આમે પકાવેલાં છડાં ભરીને સમોસા બનાવી તેજ પ્રમાણે તળવાં.

સમોસા મીઠાં છડાંના માનના.

સોજ સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૦૧, સોજું મીઠામતું ધી શેર ૦૧, નવી બદામની ખીજ; ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં તથા નવી ચારોળી દરેક તોળા ૧૧૧, એળચી તોળો ૦૧૧, જયફળ ૧, સોજ ખરી કેસર વાલ ૨૧ એટલે બેઆંતીનાં અડધાં વજનની, ઘણું સોજે ગોલાબ અમચી ૧, તદનજ તાજાં છડાં ૮.

કેસરને સેકી પીતળની ખલમાં ખારીક વાટીને ગોલાબમાં ભેળી રાખવી. એળચી જયફળને છુંદવું. આમે વીવીધ વાંતીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એ ત્રણડેને છોલી બદામ પસ્તાંના નાના આડા કટકા કાપી ઘાઉં કોરડું કરી ગમે તો એમજ રાખવું અને મરજી પડે તો મોટી કઠાઇમાં ધી કકડાવી તેમાં ત્રણડેને શીકું લાલ કકરું તળીને આંધરાંની અમચથી કાઢી લઇ ધીને ઠંડું થવા દેવું. પછી ખાંડને કચરો કાઢી છડાંને મોટાં છાલકાં કોડીનાં દીશમાં ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં ખાંડ તથા કેસરને સારીકાની મેળવી એ બધાંને ઠંડાં થયેલાં ધીમાં ભેળી બરાબર એકરસ કરી ચુલે ધીમી આંચે મેલી મોટા અમચાથી ચારવ્યા કરવું અને કહ્યું થાયને ઉતારી એળચી જયફળ મેળવી મેવો કાચો હોય તો તે પણ ભેળવો પણ તળેલો હોય તો છડાંની મેળવણી ઠંડી થાયને તે ભેળવો. પણ બનાવતી વેળા છડાં ઘણાં કહ્યું કરીને વવરાં થવા દેવાં નહી. તે પછી સમોસા ખીમાના માનના આમે વીવીધ વાંતીમાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ અપજોયું માન બનાવી તેની રોટલી વણીને બે એ કટકા કાપી તેમાં ખીમાને બદલે આમે મીઠાં છડાં ભરીને સમોસા બનાવવા અને તેમાં લખ્યા મુજબ તળવા અથવા ઘુંજવા. કેસર વગર છડાં થઇ શકશે.

સરકો અચાર તથા ચટણીમાં કેમ અને કેવો વાપરવો.

આમિ બીચીવ વાંનીમાં બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી છાપેલાં છે તેમાં ચટણી ડેરીની ૨ જી, ૪ થી તથા ૧૨ માં છે તેમાં સોજો જલદ સરકો લેવા છાપેલું છે પણ એ સરકાને બદલે એ ત્રણડે ડેરીની ચટણીમાં તો ક્રૉસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકોજ બધો લેવો. પણ બીજી બધી ચટણીમાં તથા અચારમાં પણ જલદ સરકોજ છાપેલો છે તે બધાંમાં જેટલો સરકો લેવા છાપેલો હોય તેમાં ચોથા ભાગ જેટલો તે સરકો ઓછો લઇ તેને બદલે તેટલોજ ક્રૉસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો તેટલોજ અંદર ઉમેર્યાથી ચટણી તથા અચાર મજબૂતનાં જલદ થશે. ચોથો ભાગ ઉમેરવો એટલે એમ કે પોણી બાટલી જલદ સરકામાં એ ક્રૉસ એન્ડ પ્લેકવેલનો સરકો બાટલી ભેળાને આખી બાટલી કરવો.

સરકો અંગુરી.

મોટી સોજી સુકી પાંચ શેર અંગુરી દરાખને સાફ કરી તેમાંથી એક શેરને સોજી પીતળની ખલમાં છુંદવી અને પાંચ શેર પાણીને કકડાવીને ઉતારી કુકું થાયને ઉપલી બધી પાંચ શેર દરાખ તથા એ બધું પાણી સમાય તેટલીજ એક સોજી બરણીમાં બધું ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉકેવાળા જગ્યામાં બે દીવસ રાખ્યા પછી ઉઘાડવી અને તેની ઉપર સફેદ પોપડી બંધાશે તેને પહેલે કાઢી નાખીને પછી ઘોયલા સાફ હાથવડે અંદરની બધી દરાખને ખુબ ચોળાને લાંબી નાખી પાછું એમજ બંધ કરીને બે દીવસને અંતરે એમજ ચોળવું. પછી જ્યારે બધી દરાખ હેફે ફરી જઈ ઉપર નીતર લાલ પાણી આવે તે પાણીને સોજાં ઘોતાં કપડાંથી ગાળાને તેમાં ઘણું સોજો જલદ સરકો એક વાઈનગ્લાસ ભેળાને પછી ફેરબાસી અથવા બાટલીઓમાં ઉપર સુધી ભરવો અંગુરી રાખવો નહીં. પછી ચપટ ખુબ મારી સરકો બરાબર ખાટો થાય ત્યાં સુધી તડકે મુકવો. દરાખ ભરેલી બરણીમાં ઝીણું મગત્રાં થશે તેથી સરકો ખીગડેલો સમજવો નહીં, કારણ એમજ થશે. જલદ સરકાને બદલે ક્રૉસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો નાખ્યાથી સરકો વધારે જલદ થશે.

સરકો ખજુરનો.

એક શર સોજ ખજુરને સાફ કરી ઘોષને એક શર ઠંડાં પાણી સાથે ભેળી એ બધું નાખતાં અડધી ભરાય તેટલી એક કોડીની ખરણી અથવા બોલમાં ભરીને બરાબર ઢાંકી મુકવું. વાસણુ નાનું લેવું નહી, કારણ ઉભાષને માહેથી બાહેર નીકળી જશે. એથે દીને પાણીની અંદર ખજુરને ખુબ તરેહ મસળીને ઢાંકી રાખી ચાર દીવસ પછી એજ રીતે પાણું મસળીને પછી સોજાં ઘટ કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળીને કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવા અને રસને બાટલીમાં ભરી સરકો બરાબર ખાટો થાય ત્યાં સુધી રોજ તડકે મુકવો, પણ ચાર ચાર દીવસને અંતરે બધા મળીને એ રીતે ચાર પાંચ વખત ઘોતાં ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી સરકાને ગાળવો. એ સરકો મજાહનો ખાટો થાય છે.

સરકો ગોળનો.

એક શર સોજ લાલ ગોળનો ભુકો કરી કોડીનાં માટાં વાસણુમાં નાખવો અને હઠી શર ભરેલું એટલે હઠી બાટલી સોજાં પાણીને સાફ તપેલીમાં ચુલે મુકી એક કકરો પડેને ઉતારી એ બધું પાણી ગોળમાં રેડીને માહે ગોળને બરાબર પીગળાવી ઘોતાં કપડાંથી ગાળી તદ્દન ઠંડું થાયને કોડીની યા લખોટેલી ખરણીમાં ભરી અષ્ટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધીને ઉંફમાં રાખવું. આસરે એક માસ પછી સરકો બરાબર ખાટો થશે ત્યારે તેની સપાટીની ઉપર બંધાયેલો જાદો પોપડો બધો સફાઈથી બરાબર કાઢી નાખીને પછી ઘોતાં ઘટ કપડાંને પાણીથી ભીનવી નીચવીને કોડીનાં વાસણુની ઉપર દારીથી જરા ઢીળું બાંધી લઈ તેમાં બધો રેડી ભચડ્યા વગર એમજ હલવે હલવે ગળાય પછી બાટલીઓમાં ભરી અષ્ટ બુચ મારી ઉપર કપડું બાંધવું અને લાંબો દીવસ હોય તો પંદર અને ટુકો દાહડો હોય તો પચીસ દીવસ તડકે મુકી સાંજનાં બાટલીઓ ઉંચકી લેવી અને સરકો તૈયાર થયા પછી ઉપર મુજબ ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ફરી એકવાર ગાળીને બાટલીઓ ભરવી.

સરકો તાડીનો.

બેળ વગરની સોજ તાડી લેવી અને થોડી હોય તો કંઈબાસીમાં અથવા બાટલીઓમાં ભરવી, પણ વધારે હોય તો લખોટેલી સોજ

કોરડી આખી બરણીમાં ભરી ખુચ મારી અથવા બરણીની ઉપર રકાખી યા લાકડાંનું ઢાંકણ ઢાંકી આવરીખાંતાંમાં ચુલાથી થોડે છેટે અથવા ખીજી ઉંઢવાળી જગ્યામાં રાખવું અને જ્યારે તાડીને વાસ તથા સ્વાદ બદલાઇને સરકાતા જેવી ખાટી થાય પછી કોરડાં કપડાંથી સરકાને ગાળીને ભરવા.

સરકો સેરડીનો.

બેળ વગરના તદનજ સોજા ચોખ્ખા સેરડીના રસને તદન કલ્હાં ભરેલી તપેલીમાં ઘોતાં કપડાંથી ગાળવો અને એક ખાટલી રસમાં કાચા છલટાં સાયતા ચણા જો ભરીને લેવા હોય તો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (હૅજર્ટસ્પુન) અને તોળેલો હોય તો દોઢ તોળો લઘ જટલી ખાટલી રસ હોય તે દરએક ખાટલી રસમાં એ હીસાએ ચણા લેવા અને એ રસ જો ચાર ખાટલી હોય તો સોજાં નવાં કોરાં નળીયાંતા ચારેક ઇંચ જટલા કટકાને ધસડીને સોજો ઘોષ નુછી કોરડો કરીને ઇંગારમાં મુકવો અને તે ખુબ તરેહ ટપી જાય ત્યારે ચીમટાથી ઉચકીને જરાખી થોભ્યા વગર ઘુર્તજ રસમાં નાખી દેવું અને એક મીનીટ પછી માહેથી કાઢી લેવો. ત્યાર બાદ એ રસ ભરતાં જરા અધુરી રહે તેવી એક સોજી લખોટેલી બરણીમાં અથવા પોહોળાં મોઢાંતા ખાટલામાં ચણા સાથેજ બધો રસ ભરીને ઉપરથી અપટ ઢાંકી તેની ઉપર ટાઇટ કપડું બાંધી લઘ રાત દીવસ ઠાર અને તડકામાં મુકી રાખવું. પણ છ સાત દીવસને અંતરે ચણાને અંદરજ રેહવા દધને રસને સોજાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળવો અને કપડાંમાં છારી કરો બધું રહે તેને કાઢી નાખી એ ગાળેલા રસને પાછો ચણામાં રેડવો. એ રીતે એક માસ સુધી ગાળાયા કરવું અને પછી સરકો તૈયાર થયે. તે પછી પાછો સોજાં જરા ઘટ ઘોતાં સફેદ કપડાંથી સરકાને ગાળી લઈ ચણાને ફેંકી દેવા અને સરકાને ખાટલીઓમાં ભરવો. એ રીતે બનાવેલો સરકો મજાહનો ખટાસવાળો જલદ થાય છે. પણ એ સરકો લાલ જેવો થતો નથી માટે તેવો કરવો હોય તો ખીજા રંગનો ગોળ આવે છે તેવો નહી પણ મજાહનો થેરા લાલ રંગનો સોજો ગોળ આવે છે તેવો નવટાંક ગોળનો છુકો કરી ઉપર લખેલા ચાર ખાટલી સેરડીના રસમાં પ્રથમથીજ નાખવો.

સરકો સહેલી રીને બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબના સોજ શેરડીન રસને ગાળીને પછી ઘણું જ ચપટ ઔરગ્રાફ્ટ થાય તેવી કૌરખાસીમાં ભરવો અને સરકો ખાટો થાય ત્યાં સુધી એક વરસ યા તેથી પણ વધુ વખત રહેવા દેવું.

સવરક.

કાંદા શેર ૧, ચીચોરા કાઢેલી સોજ આમલી શેર ૦, ધી તોળા ૫ થી ૭, લસણની છુટી જાદી કળી તોળો ૧, છાલેલું, નવું ૭૩; તંત્રા ધાણા તથા નીમક દરેક લોળો ૧, સોજ લાલ રંગનાં બીયાં તથા ડીચકાં કાઢી નાખેલાં સુકાં મરચાં તોળો ૧ થી ૧૧, સોજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧.

ધીને કલક ભરેલા કાંસીયામાં કકડાવીને ઢાંકી રાખવું. આમલીને ઘોષને એક પાશર પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં એ કલક ઢાંકી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહડે કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. કાંદાને છોલીને અડધાના કટકા કાપવા અને અડધાનો છુકો કાપવો. ૭૩ તથા ધાણાને સેજ પાણી સાથે ઘણું જ બારીક મેસ જેવું પીસવું. મરચાંને ઠંડાં પાણીમાં થોડો વાર ભીનવી રાખ્યા પછી લસણ તથા કાંદાના કટકા સાથે ઘણું જ બારીક પીસવું. નાળીયેરને ખમણી અડધામાં એ પાશર ગરમ પાણી ભેળી ચોળીને બધું દુધ કાઢી લઈ બાકીના અડધામાં એટલું જ પાણી ભેળીને બીજું દુધ એમજ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દબને કપડાંથી ગાળવું. પછી બધા પીસેલા સામાનને પાતા ઉપર સાથે જરા પીસીને મેળવી કોડીનાં વાસણમાં કાઢી લેવો. પછી ખાલી વેળા કલક ભરેલા પાટીયામાં એ બધો પીસેલો સામાન, આમલીનું ડોહડે તથા નીમક નાખી નાળીયેરનું દુધ રેડી સાફ હાથવડે બધું સારીકાની સંડોવી એટલે ભેળીને છેલ્લે પેલાં કાંસીયામાંનાં ધીને જરા પીગળાવીને માહે તે મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે મધ્યમ બળતે મેળવું અને બરાબર ત્રણેક કકરા પડી સેજ ઘટ જેવું થાયને ઢાંકણુ કાઢી નાખી ધંગારે રાખવું અને ધી છુટું પડેને ઉતારી બાફેલા આવલ અથવા ખીચડી સાથે ખાવું. એ વાંની સારી લાગે છે. ગમે તે મરચાં અડધા તોળો એમાં લેવાં.

સ્વીસ રૌલ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા જા, ખાંડ તોળા પ, તોળાં ઇંડાં ૩, મીલમેડ કનડેનસ્ડ મીલક ટેબલસ્પુન ૧, રાજબરી અથવા એપ્રીકોટ જમ; લગાડવા માટેનું બીજું માખણ તથા ક્રમજપર પાંચરવાની ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇંડાને છાલકાં દીશમાં ભાંજી તેમાં ખાંડ નાખી એ મેળવણી કડણ થાય ત્યાંસુધી ખાવાના કાંટાથી ખુબ મેળવીને પછી માહે મીલક ભેળા એમાં આટાને હલકે હાથે સારીકાની એકરસ કરવા. તે પછી એ મેળવણી એક ઇંગના ત્રીજા ભાગ નેટલી પતળા સમાય તેટલાં છાલકાં ઉભી કીનારીના તીનનાં લંબચોરસ ભુંજવાનાં પત્રાને માખણ ચોપડીને તેમાં એ મેળવણીને નામવી અને ભઠ્ઠીમાં આઠથી દસ મીનીટ ભુંજવું. તે પછી જરા જદાં કોરાં કાગળની ઉપર ખાંડ પાંચરીને એ તીનમાંનાં ભુંજાયલાં કેકને ઉલટાવીને આખું કાઢી લઇને તેની ઉપર સફાઈથી સરખી જમ ચોપડીને ગોળ રૌલ વીચણી લેવું.

સાફ કીધેલી ચરખી.

ઘણાં ફર્યે બકરાંના ગુરદાની ઉપરની નાનાં સપરચનના નેટલા ગાંગડાની ઘણી જદી ચરખી આવે છે તેવીજ ચરખી લેવી. પરદાની પતળી ચરખી લેવી નહી, તે સાફ કરવાને ઘણી મહેનત પડે છે. એ જદી ચરખીમાંથી પરદા કાંઈ હોય તે કાઢી નાખીને તેના કટકા કરી મોટી સાફ કોરડી કઢાઈમાં નાખી ઇંગારે ઉંઘાડી મુકવી અને એક તપેલી ઈંડાં પાણીથી પોણી ભરીને તેની ઉપર ઝીણું કપડું જરા ઢીળું બાંધવું અને ચુલાપરની ચરખી થોડી થોડી તવાતી જાય તેમ લેને એ કપડાંમાં રેડતાં જવું. એમ કીધાથી ચરખી મજબૂતી સફેદ રહે છે અને બધી એકથી તાવ્યાથી કકરી ને તે રતાસપર થાય છે. એ રીતે ગાળેલી બધી ચરખી પાણીમાં બંધાયને કાઢી લેવી. બીજી રીતે ચરખી તાવવી હોય તો મોટાં સાફ તપેલામાં પાણી કકડાવીને તેમાં ઉપર મુજબના ચરખીના કટકા નાખીને બળતે ઉંઘાડું રાખવું અને બધી ચરખી પીગળી જાયને બીજાં મોટાં સાફ તપેલાંપર કપડું બાંધી તેમાંથી પાણી સાથેજ

ગાળવી. પછી ઠંડી થઈ ચરખીનો પોપડો બંધાય તેને કાઢી લઈ ચરખી વાપરવી હોય ત્યારે પાછી તાવીને લેવી. પીસીને સાફ કરવા હેઠે લખ્યું છે તેના જેવો એ તાવેલી ચરખીનો ટ્રેસ્ટ લાગતો નથી પણ એ મળહની માખણ જેવી લાગે છે માટે આએ વીવીધ વાંતીમાં કોઈ પણ પેશ્ત્રીમાં સાફ કીધેલી ચરખી નાખવા છાપેલું હોય તેમાં ગમે તો આએ ચરખી વાપરવી. ઘઉંની રોટલી ચરખીની બનાવવી હોય તો ધીને બદલે એ ચરખીને તાવીને રોટલીપર રેડી તેની ઉપર સાટો છાંટ્યા વગર એમજ રોટલી બનાવવી. એ રોટલી મળહની થાય છે, પણ એને ગરમ ખાવી, ઠંડી થયાથી ચરખી બંધાઈ જાય છે અને તે સારી લાગતી નથી. આએ વીવીધ વાંતીમાં પક પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે એટલે પાઇને માટે કસ્ટ બનાવવાનો છે તેમાં અથવા ખીજ કોઈ પણ કસ્ટમાં ઉપર મુજબની તાવેલી ચરખી લેવી નહી. કારણ ભુજીતી વેળા એ ચરખી જલદી તવાઇને કસ્ટમાંથી બાહર નીકળી જાય છે અને તેથી પછી કસ્ટ ખીલીયા વગરનો સુકો થાય છે. તેટલા માટે આએ ચોપડીમાં પાઇનો અથવા ખીજે કોઈ પણ કસ્ટ ચરખીનો બનાવવા લખેલું હોય તેને માટે ઉપર લખ્યા મુજબની બકરાંની ગાંગડાની કકણ ચરખી લઈ તેમાં જળા અથવા પડ જેખી હોય તે બધું બરાબર કાઢી નાખીને ઠંડીના દાહડામાં કકડતાં પાણીમાં અને સાધારણ રૂતુમાં ગરમ પાણીમાં ભોળી એજ થોડું પાણી નાખતાં જઈ તદન ઘણાજ સાફ પાતાની ઉપર ચરખીને નરમ પીસી તેનો લંબ ગોળ ગોળો કરી તેને ડાવા હાથની હથેલીની ઉપર મેલી જમણા હાથે છરીવડે ગોળામાંથી જરા જરા ચરખી કાઢવી, જેમ કરતાં ચરખીની અંદર રહેલી દારા જેવી બારીક નેસ નીકળશે તે બધી કાઢી નાખીને એજ રીતે બીજી બે વખત ચરખીને પીસી નેસ કાઢીને મળહની નરમ માખણ જેવી કરવી અને એને વાપરવાને વખત હોય તો ઠંડાં પાણીમાં મુકવી. આએ વીવીધ વાંતીમાં કોઈ પણ કેક, પુડીંગ યા બીજી કાંઈ પણ પેશ્ત્રીમાં ચરખી નાખવા છાપેલું હોય તેમાં આએ ચરખી પણ વાપરવી.

સાફ કીધેલું નીમક.

સોજાં સફેદ પોણા રતલ નીમકને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવીને સુસે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું

અને એક જોશ આવેને ઉતારીને તપેલીની હેઠે કાંઈ મુકીને જરા ઢળતી રાખી, પછી તપેલીમાં ઉપરથી મેલનો પોપડો તરતો રહેશે અને હેઠે પાણી દગ્ધે. તે પોપડો ભાંગે યા ચુંથાય નહીં તેમ હેઠેનાં નીતરા પાણીને બીજી સોજી કલકલ ભરેલી તપેલીમાં સંભાળથી નીતારી લઇને એ પાણીને પાછું ધીમે બળતે ઉંઘાડું મેલી માહે અવારનવાર અમચો ફેરવ્યા કરવો અને બધું પાણી તદન સુકાઇને સફેદ સુકું ઝીણું નીમક થાય ત્યારે ઉતારીને અંદરથી નીમકને કાઢી લેવું.

સારીયા.

કલીયાંણીનો અથવા રંગુનો હલવો નામના સોજી જાતના સફેદ ચોખા આવે છે તે ચોખાને ચુંટી છરાવી ઉફણી ભુસું કાઢી નાખીને સોજા ઘોષ સોજાં બોયાંમાં નાખીને પછી આગે વીવીધ વાંનીમાં ઘાયલાં એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઝીણા દલાવી ચાળીને એ આટો સવા રતલ લદ્ધ એક કલકલ ભરેલી સાફ તપેલીમાં નાખી પોણા શેર ઠંડું પાણી જીકું કાઢી એ આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને માહે આટાનો સેજખી ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી કાંયા આગલથી જરાખી મરડાયલી હોય નહીં તેવી સરખી એક ઉભા ઘાટની ઉંડી સોજી કલકલવળી તપેલી પાણીથી અડધી ભરી તેની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી મોટે બળને મુકવી અને અંદરનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે ઉછલે ત્યારે એ તપેલીના કાંથાની ઉપર અપટ બેસતી ચટ્ટી ઢાંકાય તેટલી કાંસાંની યા કૉપરબ્રાસની અડબચડી નહીં પણ ઘણી વપરાઈ બસાઇને સફાઇદાર લીસાં થયલાં તળાયાંની એ થાળાઓને સાફ કરી અને તે એકની ઉલટી બોરડું એટલે તળાયાંની બરાબર વચોવચમાં બે સારીયા નાના કરવા હોય તો એ મેળવણી નાનો એક અમચો ભરી અને મોટા કરવા હોય તો એક મોટો અમચો ભરીને રેડીને જરાખી થોભીયા વગર ઉત્તજ ઉભી પકડી બેઠે હાથ વડે સરખી ગોળને ગોળ ફેરવવી. તેમ ફેરવ્યાથી થાળાનાં તળાયાંની ઉપર મેળવણી જરા જલદાં કાગજના જેટલી ગોળ પંચરાઈ રહેશે, પછી ઉત્તજ તપેલીનું ઢાંકણ ઉઘાડી નાખીને તપેલીની ઉપર થાળાને ચટ્ટી મુકી દેવી અને તપેલીમાંનાં ઉકળતાં પાણીની વરાળ થાળાની

ઉપર પંથરાયલા સારીયાને લાગાથી તે ત્રણથી ચાર મીનીટમાં બફાયે. તેટલાં બીજી એવીજ થાળીની ઉપર એજ રીતે બીજા સારીયો તૈયાર કરવો. પણ સારીયો બાફવા મુકવા અગાઉ એક કલકવાળી કથરોટમાં ઠંડું પાણી ભરીને તૈયાર રાખી અને પેલા બફાયેલા સારીયાની થાળીને ચુલાપરથી કાઢતાંવાર પાણીમાં ચડી મુકી દધ મેળવણી રેડેલી બીજી થાળીને તપેલીની ઉપર મુકી દેવી. અને કથરોટમાં મુકેલી થાળીને એક મીનીટમાં ફેરવી નાખી સોજી કમરીની ચીપથી અને તે નહી હોય તો છરીની અણીવડે સારીયાને કીનારીપરથી જરા અળગે કરી સારીયા અને થાળીની વચ્ચમાં કથરોટમાંનું પાણી છાંટતાં જમને સરખો આખો ગોળ સારીયો ઉપાડી લેવો અને ઘાંઘને સાફ કાઢેલાં સોજાં સુપડાં યા કરંડીયાનાં ઢાંકણાંની પછાડેની ધોરડુપર મુકવો. પછી નેતરની સોજી ઘાલકી હોય તો તેની ઉપર અને તે નહી હોય તો ટેબલનાં ફરકાં યા મોઢાં પાડીયાને તડકે મુકી તેની ઉપર સોજી ઘોતી આદર બીછાવીને આગમચથી તૈયાર રાખી સારીયાનું પાણી લાગીને બફાયણું પડ હેઠે આદરપર લાગે તેમ સુપડાં યા ઢાંકણુ પરથી સંભાળીને ઉંચકીને આદરની ઉપર મુકાવો માટે મુકવા અને ઉપરનું પડ મુકાયને સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ મુકાયને સારીયા બરાબર મુકા થાયને ઉંચકી લેવો. પણ ઉપરનું પડ બરાબર મુકાય ત્યાં સુધી એમજ સારીયાને મુકી રાખ્યાથી સારીયા આદરને વળગી જઈ ઉપડીને નીકળી શકે નહી તો પછી થોડી થોડી મીનીટે સારીયાને ફેરવ્યા કરી બરાબર મુકા થાયને કાઢવા. બફાયેલા સારીયા થાળીની ઉપરથી આખા નીકળે નહી અને ભાંગી જાય તો પછી મેળવણીમાં એક ચમચી સરકો ભેળવો, તેથી લાગશે નહી. થાળી પરથી કાઢતાં ભાંગી ગયેલા બફાયેલા સારીયાને ખાંડ સાથે ખાવાના સારા લાગે છે. સારીયા બફાતાં તપેલીમાંનું પાણી ઓછું થાય તેમ બીજા ચુલે કકડણું પાણી તૈયાર રાખીને માહે તે ઉમેર્યાં કરવું, તેમજ કથરોટમાંનું પાણી ગરમ થાય તેને પણ બદલા કરવું. અને દરેક સારીયો કાઢીયા પછી થાળીને ગુછીને તદ્દનજ કોરડી કરવી. કારણ તે સેજથી ભીની હશે તો તેની ઉપર મેળવણી પંથરાશે નહી. ઘણા સારીયા બનાવવા હોય તો બે ત્રણ તપેલી ચુલે મુકવી અને થાળીઓ પણ વધારે રાખવી. આરા સારીયા કરવા હોય તો બારીક વાટેણું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને મેળવણીમાં ભેળવું

અને મીઠા કરવા હોય તો મેળવણીમાં ટેસ્ટ મુજબ થોડી મેદા ખાંડ માંખવી. સુકાયલા સારીયાને તળવા માટે મોટા ઉંડા પેણામાં ડુબવું ધી ચુલે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે તેમાં સારીયો મુકવો. પણ તેને તળતી વેળા બેઉ હાથમાં અકેક તવાયો રાખી તે વડે સારીયાને પેણામાંના ધીમાં ખેંચી ખેંચીને તળવા, એમ કીધાથી સારીયા ખેંચાઇને હોય તે કરતાં ઘણા મોટા થાય છે. સારીયા હમેશ તદ્દન સફેદ અને કકરા તળવા, સેજળી લાલ કરવા નહી. સારીયા ભુંજવા હોય તો ઇંગારપર ગલેલ મુકીને તેની ઉપર ભુંજવા.

સાલમપાક.

મેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૧૦, સોજું મીઠાઇનું ધી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૪, તવી બદામની બીજ શેર ૨, દોધી; કોહોણું; કકડી તથા ખરબુજ એ ચાર ભતનાં મગજ દરેક શેર ૦, સોજી સફેદ પંજળી સાલમ તોળા ૬, એળચીના દાણા તથા બયફળ દરેક તોળા ૨, ઘણા સોજા ગોલાબ ખાટલી ૧.

એળચી બયફળને છુંદવું. ખાંડને ગોલાબમાં પીગળારી કલહ ભરેલી તપેલામાં ગાળીને જરા ટાઇટ શીરો કરી ગરમ બેભટપર રાખવો. બદામને છેલ્લી ઘોઈ કોરડી કરી તેમાંથી એક શરતા આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપતા અને એક મોટા પાટીયામાં બધું ધી ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે તેમાં બદામના કટકા નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકા બદામી રંગની થાયને ઉતારી પાટીને જલદી માહેથી બધી કાઢી લઇને પાછું ધી ચુલે મુકી કકડેને બાકી રહેલી આખી બદામને ઘેરા બદામી રંગની તળીને એમજ કાઢ્યા પછી મગજને પણ તળીને એને તથા આખી બદામને છુંદવું. સાલમને બલમાં ઘણીજ બારીક છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળવી અને જલદો ભુકો રહે તેને પાછો છુંદીને એમજ ચાળવો. પછી એક સોજાં કલહ ભરેલાં તપેલાંમાં પેલાં મેવો તળેલાં ધીમાંથી થોડું નાખી તેને પાછું કકડાવીને તેમાં એ સાલમ નાખી ધીમાં આંચે બરાબર તળીને પછી તેમાં એક માણસે જરા જરા કરી દુધ રેડતાં જવું અને બીજાં માણસે જરાથી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયાજ કરવું. કારણ જરાખી હાથ થોભશે તો દુધમાં સાલમના ગાંગડા થશે. માટે

બધું કુષ પુરું થાય ત્યાં સુધી એ રીતે ભિળીને પછી ધુટયા કરવું. અને કુષ બળીને માવા જેવું થાય ત્યારે પેલાં તપેલાંમાંનું બધું ધી અંદર રેડી માવાને શીકો લાલ તળીને માહે શીરે. મેળવીને ધીમે બળતે ધુટયાજ કરવું. હેઠે જરાબી લાગવા રવું નહી. અને ધી છુટું પડેને ઉતારીને બદામ, મગજ, એળચી તથા જાયફળ ભેળવું.

સીક માણસ માટે મોહમાં બાફેલી મરધી.

કોઇ પણ માણસ ધાસ્તી ભરેલી બીમારીમાંથી જરા સાફ થાય ત્યારે ડોક્ટર તેને ફેરફાર ખોરાક આપવા માટે કોઇ વખત નીચે લખ્યા મુજબ મરધી આપવા ફરમાવે છે.

હાઈફાઈલ નહી તેમજ વગી ઝીણું ચીકન પણ નહી તેવું એટલે એ બેના વચ્ચેમાંનું એક મગજવું ભરેલું પીણું લેવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત બાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાપી સમારી કટકા કરીને પગના બધે કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી સોણું ધોવું. પછી એક કલષ ભરેલી મોટાં આંધરાંની ચાળણીમાં બધા કટકા અકેકની પાથે પાથે સુકી કાંયાની ઉપર એ ચાળણી રહે તેટલી એક સોણ તપેલી પાણીથી અડધી ભર. ચુલે ધીમે બળતે મેલીને તેના કાંયાની ઉપર મરધી ભરેલી ચાળણી સુકીને તેપર ચટું ઢાંકણ ઢાંકવું. પણ ચાળણીને મરધી વળગે નહી માટે અવારનવાર તેની જગ્યા ઉપર જરા ખસેડવી અને મરધી તદન નરમ થાય ત્યાં સુધી દોઢ બે કલાક ચુલે ગાળવું. જે દરમ્યાન તપેલીમાંનું પાણી કમતી થાય તે બીજું કકાવું પાણી માહ ઉમેરવું અને તદન નરમ થાયને કટકાને કાઢી જરા ઠંડા થાયને તેમાંનાં બધાં હાડકાં, આમડાં, નેસ બધું કાઢી નાખી બધાં તકી માસનેા ધણીજ બારીક રેસો ટુપીને સાફ લીમડાં ઉપર હલકે હાથે ખીમા જેવું બારીક છુંદવું. પણ એવુંબી દર્દીથી ચાવી શકાય નહી તે પછી તદનજ સાફ પાતા ઉપર એ માસને પીસવું. પછી એમાં વાટેલું નીમક પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર, ઘોઈ કોરડાં કરીને બારીક કાપેલાં કોયમીરનાં પાદડાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ૧૦ ચમચી ભેળાને ખાવાની અડધા કલાક આગમચ ઍલ્યુમીન્યમના ઢાંકણ સાથના દાબડા આવે છે તેવા એક નાના દાબડામાં એ મરધી ભરી ઢાંકણ ઢાંકવું અને

આમ્મિ વીવીધ વાંતીમાં પુડીંગ તથા પાષ્ટ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ અડધાજ કલાક બાકીને દર્દીને આપવું. પણ બાકીની વેળા દાખલામાં પાણી ભરાય નહીં તેની સંભાળ રાખવી. ડોક્ટરની રજા હોય તો મેરક કાઢેલો એક નાનો પટેટો, સોજી માખણ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી, છોલેલાં પાંચ વાલ આફની પતળા કાપેલાં તતરીયા તથા ચાર પાંચ એળચીને બતાથી થોડી છાલ સુધાંજ લઈને ઉપર લખ્યા મુજબ તૈયાર કાઢેલી મરચીમાં બીજા સામાન ભેળું એ બધું પણ ભેળી બાકીને પછી અંદરથી આફ તથા એળચી કાઢી નાખીને ખવાડવું.

સીરોખ.

ધરનો દહેલો ધઉનો આટો ટીપરી ૨, કાંદા શેર ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆતી ભાર, વાટેલું નીમક; ખોખરાં કાઢેલાં કાળાં મરી તથા જીરું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, થી ખપ મુજબ.

કેસરને જરા સેકી વાટીને એક નાનો ચમચો કાંડાં પાણીમાં મેળવીને થોડીવાર રાખ્યા પછી ઉપરનું પાણી બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવું. આટોને ચાળા તેમાંથી બે ભાગ જેટલો જુદો કાઢી રાખેલો અને એક ભાગ આટોને પાણીથી કઠણ બાંધીને બાર કલાક રાખ્યા બાદ પેલા જુદા રાખેલા બે ભાગ આટામાં મેળવીને તેમાં નવટાંક થી ભેળાને કેસરનું પાણી રેડવું અને કાંદાને છોલી બારીક છુટો કાપી તે તથા બાકીના બધા સામાનને આટામાં નાખી પાણીથી કઠણ બાંધીને તેના મોટાં આટાં લીંધુ જેટલા ગોળા કરી હવેલીની ઉપર જરા સાટો લઈને તેની ઉપરજ એ ગોળાની બાંધેલ જરી પાપડી થાપીને પછી પાતળાની ઉપર મેકાં આગળો વડે સરખે અંતરે તેમાં ચારપાર મોટાં ચાર આંધરાં પાડવા. પછી પેલામાં પુરવું થી નાખી ચુક મધ્યમ બળતે મુકી માહેલું ધુ માટો નીકળેને તેમાં સીરોખ મુકાને મળઈનાં કકરાં તળવાં, થીને બદલે ગમે તો સોજાં મીઠાં તેલમાં તળવાં.

સુતરફેણી.

સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૫, સોજી સફેદ માનગું થી શેર ૪, સોજી પહેલાં નંબરનો મીઠનો ધઉનો તાજો આટો તથા

ભીના ચોખાનો ઘણો ખારીક દલેલો આટો તોળેલો દરેક શેર ૨, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી ચારોળી દરેક શેર ૦, ઝેળચીના દાણા તોળો ૧, ખારીક વાટેલું નીમક વાલ ૫ ઝેટલે બેઆની ભાર, ઘણો સોજો ગોલાખ ખાટલી ૦૧૧, સોજું મીઠું તેલ અપ મુજબ.

ઘઉંના આટાને કલઈ ભરેલા ખુનચામાં ચાળી માહે નીમક નાખી ઠંડાં પાણીથી પોચો જેવો બાંધી મલમલનાં ઘોતાં કપડાંને પાણીથી ભીનવીને તેની ઉપર ઢાંકીને બે કલાક રાખ્યા પછી હાથને જરા પાણી લગાડતાં જઈ ખુબ યુદીને પછી ઘોભી પથરની ઉપર ઝીકીને કપડાં ઘેચ છે તેજ માસાલ એક તદ્દનજ સોજા સાફ પથરના પાતાની ઉપર એ આટાને જોરથી ઝીકી ઝીકીને પછી એ આટાને ખેંચતાં તાર નીકળે તેટલો બધો ચીવટ થાય ત્યારે હથેલીને જરા મીઠું તેલ લગાડી આટાને પાછો યુદીને પછી ઝીકવો. ત્યાર બાદ એ આટાની લાંબી વીટ કરીને તેના ખાટાં લીંચુ જેટલા બધા ગોળા કરી હથેલીને જરા તેલ લગાડતાં જઈ પાતાની ઉપર મુકી એ દરેક ગોળાને હથેલીવડે ગાંડીયાના જેટલા બધા પણ જેટલા થાય તેટલા લાંબા વણતાં જઈ એક પોણા ગજ જેટલા પોહોળાં અને તેથી પણ લાંબા સાફ પાટીયાંની ઉપર મીઠું તેલ લગાડીને એ ગાંડીયા જેવા વણેલા આટાના બેઉ છેડાને એ પાટીયાંની પોહળાઈ તરફની બેઉ બોરકુની ઉપર દાખીને વળગાવી એ રીતે એ બધા વણેલા આટાને અકેકની જોડે જોડ અથડાવીને મુકતાં જવું અને તેની ઉપર ભીનું મલમલનું કપડું ઢાંકતાં જવું. એ મુખજ બધા ગોળાના વણેલા ઢુકડા પુરા થાય ત્યારે તેની ઉપર મીઠું તેલ પુરવું લગાડીને ઢાંકેલાં કપડાંને પાછું ઠંડાં પાણીથી ભીનવી નીચવીને ઉપર ઢાંકી મુકવું. તે પછી ચોખાના આટાને સેજ પણ પાણી લીધા વગર બધાં અમથાં માનતાં ધીથીજ માખણુ જેવો પોચો બાંધીને પાટીયાંની ઉપર ગોઠવેલા પેલા ઘઉંના આટાના ગાંડીયા જેવા સળીયાની ઉપર બધો એક સરખો પાંથરીને પછી એના છેડાઓને પાટીયાંની ઉપર જ્યાંથી વળગાવેલા હોય તે તરફથી નહી પણ બીજી બોરકુ જ્યાં લાંબા ઉભા સળીયા હોય સાંથી ગોળને ગોળ વીટો વીટાળી લેવો. પણ એ વીટાના બેઉ છેડાની ઉપર પેલા ઘઉંના આટાના ગાંડીયા જેવા સળીયા એટલે ઢુકડાના છેડા બધા છુટા રહેશે તેને દાખીને અકેક સાથે વળગાવી લઈને પછી એ વીટાને

મેવડો કરી ઉત્તર ભરેલા ખુનચામાં ઢગલાનીકાની મુકીને તેની ઉપર ભીનું કપડું ઢાંકવું. તે પછી પંદર વીસ મીનીટ બાદ એ ઢગલાને ઉંચકી લંબાઇમાં ખેંચીને જરા લાંબા કરી તેની ઉપર જરા તેલ લગાડીને પાછું ઢાંકી મુકવું. પછી એટલાજ વખતને અંતરે પાછો તેલનો હાથ લગાડી એ ઢગલાના એક છેડાપરથી ઉંચકી કૂવામાંથી પાણી કઢતી વેળા જેમ બે હાથે દોરડું ખેંચે છે તેજ પ્રમાણે એક છેડેથી ખેંચનાં જવું અને બીજી તરફ તેનો ઢગલો થશે તેની ઉપર પાછું ભીનું કપડું ઢાંકી રાખવું. એ રીતે એટલાજ વખતને અંતરે વારંવાર તેલ લગાડતાં રહીને ખેંચતાં જવું. જેમ કરતાં એ વીટાની જડાઇ ઘટીને છેલ્લે જડાં સુતરનાં જેવો પતલો થઇને લંબાઇ ઘણી વધી જશે. તે પછી તેના બેઉ છેડાપરના ત્રણ ત્રણ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી કાઢીને પછી એ ઢગલામાંના એક છેડાને ડાવા હાથનાં બે આંગળાંની ઉપર સફાઇથી ગોળ ને ગોળ વીટાળી સુતરફેણી જેટલી મોટી અને જડી બનાવવી હોય તે મુજબ ગોળ પૈડાંનાં જેવું વીટાળી છેલ્લે છેડો તોડી નાખીને આંગળાંની ઉપરનું એ વીટાળેલું આંગળાને કાઢી લઈ તોડેલા છેડાને વચમાં દાખી લેવો. પણ એ વીટાળતી વેળા આંટા આડા અવળા લેવા નહીં. કારણ તેમ થયાથી સુતરફેણીની બાહેરની કીનારી ચુંચાઈ જાય છે. વીટાળતાં વચમાંના કોઇ તાર છુટા હોય તો તેને અંદર ખોસીને સરખું કરવું. પછી પાટીયાંની ઉપર જરા તેલ લગાડી એ આંટાના તારનાં વીટાળેલાં પૈડાંને જરા દાખી ચપડું કરીને પાટીયાંની ઉપર મુકી હથેલીને તેલ લગાડી પહેલે જરા દાખી દાખીને બધેથી એકસરખી સુતરફેણી નાની હોય તો અડધી ઇંચ અને મોટી હોય તો એક ઇંચ જેટલી જડી સુતરફેણી થાપવી. એ રીતે બધી સુતરફેણી થાયને એક મોઠા ઉંડાં પેણામાં કુબરું ધી કકડાવી તેમાંથી હુમાડો નીકળેને હેઠે મધ્યમસરનું બળવું રાખી માહે એક સુતરફેણી મુકવી, પણ તળાવી વેળા તેના તાર છુટા પડીને બાહેર નીકળી પડે તેને આરાથી પાછા તેની ઉપર સરખા મુકવા અને અવારનવાર સુતરફેણીની ઉપર આરાથીજ પેણામાંનું ધી છાંટ્યા કરવું, તેથી બધેથી એકસરખી તળાયે. કારણ સુતરફેણીનું પડ ફેરવીને તળાવી નથી. સુતરફેણી બરાબર તળાઇને તેના બધા તાર બરાબર છુટા પડેને સફેદજ હોય ત્યારે આરાથી કાઢી લઇને કલહ

ભરેલી ઘણી મોટી ચાળણીને એક તપેલીના કાંડાની ઉપર મેલીને તેમાં એ તળેલી સુતરફેણી મુકી એજ રીતે બધી તળવી. પણ કદીથી કઠાઈમાં તળવી નહી, કેમકે તેમાં વળા જાય છે માટે ઉમેશ ઘણા ઉંડો મોટો પેણાજ લેવા. તેથી સુતરફેણી ધીની અંદર તરતી રહેવાથી બરાબર મજાહની સફેદ તળાય છે અને પેણા છાલકો હોય છે તો તેનાં તળાયામાં લાગીને લાલ થઈ જાય છે. ત્યાર બાદ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઈટ શીરો કરવો અને તે ટુકો થાયને તેમાં અડધી પાઈટ ગોલાબ ભેળીને શીરાને કલછ ભરેલા મોટા પાટીયામાં રેડી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં અડેક સુતરફેણી મુકી તેમાં પચવા માટે ચમચાવડે તેની ઉપર શીરો રેડ્યા કરવો અને બરાબર શીરો પીચેને એક મોટા કલછ ભરેલા ખુનચાને જરા ઢળતો મુકી સુતરફેણીને તવાથાથી ઉંચકીને ખુનચાની ઉપર રહેલા બોરડુ તરફ મેળવી અને પસ્તાંતી સ્લાઇસ કાપી તે, ચારોળા તથા એળચીને થોડી થોડી ઉપર ભભરાવવી. એ રીતે બધી સુતરફેણીને શીરો પાયા પછી તે બે વધારે મીઠી કરવી હોય તો ખુનચામાં હેઠે લાગેલી બોરડુપર શીરો એકડો થયેલો હોય તેને સુતરફેણીની ઉપર રેડીને માહે બધો પચાવવો. તે પછી બધી સુતરફેણીને મોટા કલછ ભરેલા થાળાઓમાં પાથે પાથે ગોઠવીને મુકી મલમલનાં ઘેતાં કપડાંને ગોલાબમાં ભીતવીને તેની ઉપર ઢાંકવું, તેથી સુતરફેણી મજાહની નરમ થશે. એ કપડું સુકાઈ જાય પછી પાછું એકવાર એમજ ગોલાબમાં ભીતવીને ઢાંકી બીજે દીને કાઢી અડેક સુતરફેણીને સફેદ બારીક કેરાં કાગળની ઉપર જુદી જુદી મુકીને ઉપયોગમાં લેવી. કારણ એવી કોઈ પણ મીઠાઈ ગરમ ગરમ અથવા ઠંડી થયા પછી પણ તેજ દીને તાજી આધારથી તેની સેજટ લાગવી તથા હરે પછી બીજે દીનેજ તેનો ટેસ્ટ પણ જણાય છે અને સારી લાગે છે. વધારે સુતરફેણી બનાવવી હોય તો મોટા પાટીયાંપર ઉપર મુજબના તૈયાર કીધેલા આઠાની ઘણી પતળા વીટ ગોઠવવી, તેથી વધારે બારીક તારની સુતરફેણી થશે. શીરામાં ગોલાબ ભેળવાને બદલે બધો ઘણો સોજો ગોલાબ લઈને તેમાં શીરો કીધાથી સુતરફેણી વધારે સારી થશે. શેભા માટે સુતરફેણીની ઉપર થોડી તાજ ગોલાબનાં ટુકડાં પાદડીઓ બીજે દીને ભભરાવવી. બે કેસર્ચા સુતરફેણી કરવી હોય તો અડધો તોળો સોજી ખરી

કેસરને આઝમે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકી પીતળની ખલમાં ઘણી ખારીક વાડીને નાના હઢી ચમચા ગોલાખમાં મેળવી શીરો તૈયાર થાયને ઉતાર્યાની અગાઉ એ કેસરને બધી નહી પણ અપતી અપતી માહે થોડી ભેળીને શીરો પીળા રંગને કરીને ઉતારવા અને ઉપર મુજબ પણ એ શીરામાં પેહલે એકજ સુતરફેણીને મુકવી અને તે બે પીળા રંગની નહી થાય તો પછી બીજી થોડી કેસરને શીરામાં ભેળવી. સુતરફેણી ગોલાખી રંગની કરવી હોય તો જેમ શીરામાં કેસર ભેળવા ઉપર લખ્યું છે તેજ રીતે પણ કેસરને બદલે રંગ આઘસફીમનો છે તે ભેળાને સુતરફેણી ગોલાખી રંગની કરવી, તેમજ લીલા રંગની કરવા માટે ઇન્દ્રેણ દુકાંતોમાં મીઠાઈમાં નાખવા માટે લીલો રંગ આવે છે તે રંગ સુતરફેણી ઘણાજ શીકા લીલા રંગની થાય તેટલો થોડાજ એ રંગ શીરામાં ભેળવો. એ ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઈ સુતરફેણી થતી નથી. ઘણી વખત બનાવતાં અને ખીગડતાંજ પછી બની શકશે.

સુઠાંનાંની પાપડી.

આઝમે વીવીધ વાંનીમાં સુઠાંનાંનો બુકો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો અને તેજ રીતે બધું છુંદીને તળીયા પછી તેમાં સોજો મોલો માવો હઢી શર ભેળીને તૈયાર રાખવો. પછી એમાં જૈદા ખાંડને બદલે સોજ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એ શીરામાં લખ્યું છે તે કરતાં અડધો શર વધારે લેવી અને આઝમે ચોપડીમાં પસ્તાપાપડી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એ ખાંડને તવોજ શીરો બનાવીને તેમાં આઝમે માવા સાથે ભેળી રાખેલો સામાન મેળવીને ધીમે બળતે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બંધાય તેજુ જરા કઠણ થાયને ઉતારી આગમચથી એક સોજ ખુતચાને સોજુ ધી લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં આઝમે તૈયાર થયેલી મેળવણી નાખી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઇંચ જેટલું જાડું થાપવું અને બંધાવા આવેને કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ પાપડી ઘણી સારી લાગે છે.

સુઠાંનું.

સોજ ખાંડ શર ગા, સુવા તોળેલા શર ગ, છુંદીને ચાળેલી સુઠ તોળા ૫, સોજુ મીઠાઈનું ધી તોળા ૨, અસખસ તોળા ગા,

ચોખ્ખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું ધી તથા ખીજ શાકરીયા ખાંડ ખપ મુજબ.

એક ખુતચાને જરા ધી લગાડીને તૈયાર રાખવા. પછી સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા અને ખાંડનો ટાપટ શીરો કરી તેમાં બધા સામાન બરાબર મેળવીને બીને બળતે ધુંદી કઠણ થાયને ખુતચામાં નાખીને ધી લગાડેલા કાંસીયાથી ઢાપી ઠરેને ઉપર ખીજ શાકરીયા ખાંડ થોડી ભભરાવી બાંધામને કાપ મુકીને તવાયાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

મુઠાનાંનો ભુકો.

સોજ સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૨૫, સોજું મીઠાઈનું ધી શેર ૨, નરી બદામની બીજ તથા સુકું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૧૫, સુકાં સીંગોડા શેર ૦૫, કીસમીસ દરાખ, સુકાં ગોખરું; ખસખસ; સુંક; સુવા તથા ભાંજેલી કમરદાડી દરેક શેર ૦૫, સોળે બાવળનો મુંદર; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરખુજ ચાર ભતનાં મગજ દરેક નવટાંક, પીપળી મુળતા ગાંઠ તથા ઉજળાં મરી દરેક તોળો ૧૫, એળચી, ભયફળ તથા ભવંત્રી દરેક તોળો ૧, સુકું નવું કોખરું વાટી ૧.

એળચી, ભયફળ, ભવંત્રીને બારીક છુંદવું. દરાખને સાફ કરી ઘોષ્ટને કોરડી કરવી. સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. ખસખસને ચુંદરી. કોખરાંની છાલ છોલીને ઝીણા કટકા કાપવા. મુંદર તથા બાકીના બધા સામાનને જુદો જુદો છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને બાકી ભદો ભુકો રહે તેને પણ પાછું છુંદીને ચાળવું. બદામને છોલી ઘાસ ગુઝી કોરડી કરીને આડા બધે કટકા કાપવા. પછી કલક ભરેલા પેણાનાં બધું ધી નાંખી ચુલે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી છુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકા બદામી રંગની થાયને ઉતારી આગમ-ચથી એક સોજ તપેલીની ઉપર ચાળણી યા બોયું મુકીને તૈયાર રાખી તેમાં એ બદામ બધાં ધી સાથેજ નાખીને પછી બદામને કાઢી બધ તેમાંથી અડધા શેર જેટલીને છુંદવી અને બાકીની એમજ રાખવી. પછી ધીને પાછું તપેલીમાં રેડી તે કકડેને તેમાં મગજને શીકા બદામી રંગના તળીને ચાળણી યા બોયામાં નાખીને

પછી કાઢીને છુંદવાં. તે પછી પાછું ધી કપડાવી તેમાં દરાખને તળા ઉતારીને ચમચથી કાઢી લઇ ધીમાંથી એક સોજી કલધવાળા મોટી કલધમાં થોડું નાખીને તેમાં છુંદવો ચુંદર નાખી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ તળાયને કલધવાળા ખુનચામાં કાઢી સોજા કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટવો અને બાકીના બધા સામાનને પણ જરા જરા ધી નાખી જુદો જુદો તળીને ખુનચામાંના ચુંદર સાથે નાખી જરા ધીમાં ખસખસ તથા કોપરાંના કટકાને જુડું જુડું તળીને એ તથા બદામ દરાખને પણ ખુનચામાં નાખેલા સામાનમાં નખવો. પછી બાકી રહેલાં બધાં ધીમાં ઘઉંના દુધને ધ્રીક લાલ રંગનું તળીને ધી સુધાંજ ખુનચામાં રેડવું. ત્યાર બાદ ખાંડમાંના ગાંગડા ભાંગી કચરો કાઢી ખુનચામાંના બધા સામાનમાં મેળવીને પછી ઉભા થાદની કલધવાળી સોજી તપેલીમાં બધું નાખી ચુથે ધીમાં આંખે મેલી હેઠે લાગે નહી માટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બધું બરાબર મળી જઈ ખાંડનો કાચો રંગ બદલાઈને જરા પીગળે ત્યારે એળચી, બચકળ તથા જવંત્રી મેળાને ઉતારવું. હંડું થયાથી ખાંડ પાકી બંધાય છે. સૂકું કોપરું નહી ગમે તો તે નાખવું નહી.

સુપ કાચાં ગોસ્તનો.

સોજી નર બકરાનું નકી ગોસ્ત અડધો રતલ લેવું અને તેની ઉપર ચરબી છીછડાં કાંઇ હોય તે બધું છરીથી કાઢી નાખી બરાબર સાફ કરીને તેનો બારીક ખીમો છુંદવો. પછી ઉકાળાને હંડું કાંધેલું એક લીકરગલાસ પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં નાખી એક ચમટી નીમક નાખી બરાબર મેળવીને બે ત્રણ કલાક રાખવું. તે પછી સફેદ સોજાં ધોતાં ઘટ કપડાંમાં પાણી સુધાંજ બધો ખીમો નાખી નીચનીને બધો સુપ કાઢવો. એ સુપ સીક માણસને આપે છે.

સુપ કૉલીફ્લાવર.

સોજી સફેદ નક્કર કૉળીફ્લાવરનાં છુટાં પાડેલાં ફુલ રતલ ૦૫, ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૫, ઘણી કુમળી ફ્રેંચબીન્સ શેર ૦૫, સોજાં કરીપાઉદર તોળા ૨૫, નીમક તોળો ૧, સેલરીનાં બીયાં તથા દલેલાં મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સફેદ વાઇન લીકરગલાસ ૧.

ફ્રેંચબીન્સના વાપ કાઢી બારીક સેવ જેવી કાપવી. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક છુટો કાપવો. કૉલીફ્લાવરનાં છુટાં

ફુલને નરમ આરી તેમાંનાં આડધાને આરીક કાપવાં. પછી એક કલમ ભરેલા સોજ પાટીયામાં ધી ફકડાવી તેમાં પેલાં કાપીયા વગરનાં કોલીફલાવરનાં આડધાં ફુલ, ફ્રેન્ચબીન્સ, સેલરીનાં બીયાં તથા કરીપાઉદર નાખી સમસથી મેળવી જરા લાલ તળાને માટે દોઢ શેર ગરમ પાણી જરા જરા કરી અધુરું બરાબર મેળવી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું, પણ આવારતવાર ઉંઘાડીને સમસથી ભચડ્યા કરવું અને અધુરું તદન નરમ થાયને ઉતારી ફરછીથી બરાબર ઘુંટી એકરસ કરીને પછી ફુકું થાયને કલમ ભરેલી મોટાં આંધરાંની આળણીમાંથી સાફ હાયતી હથેલીવડે અધુરું છાંટી લઇને પાછું તપેલીમાં નાખી તેમાં નીમક, મરી તથા કાપેલાં કોલીફલાવરનાં ફુલ બરાબર મેળવીને ચુલે મુકી એક ફકરો પડેને સુપ પતળો લાગે તો જરા આળી જરા ઘાડો થાયને વાઇન મેળાને એક બે મીનીટમાં ઉતારી ખાંડેલા ચાવલ સાથે ખાવો. એ સુપ મળાઇનો લાગે છે અને છ સાત માણસ માટે એટલો સુપ પુરતો છે.

સુપ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખાંડેલો.

ગર્દનનું અથવા ખાવરાનું સોજનું નર બકરાનું એક રતલ ગોસ્ત લેવું અને તેની ઉપર ચરખી છીછરાં હોય તે અધુરું બરાબર સાફ કરી કાઢી નાખીને બનતાં સુધી ઘોયા વગર એમજ લેવું. પણ જો એમ નહીજ ગમે તો પછી ગરમ પાણીથી એકજ વખત ધોઇને છરાથી પોખરું કરવું અથવા જાડું છુંદવું. પછી છોલેલા કાંદા આડધો તોળો તથા આડુ ૦૧ તોળો લઈ બેઉના અણા જેટલા કટકા કાપવા. એ એળચીને પોખરી કરવી. પછી તદનજ કલમ ભરેલી તપેલીમાં ગોસ્તને દોઢ શેર કાંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી આડુ, કાંદા, એળચી તથા બેથી ત્રણ ચમચી નીમક નાખીને ચુલે મુકી ઉંઘાડું મુકવું અને ઉભાય નહી તેની સભાળ રાખી એક જોશમાં બધે મેલ ઉપર આવશે તેને આંધરાંની સમસથી કાઢી નાખી જ્યાં સુધી એમ મેલ આવે ત્યાં સુધી તે કાઢ્યા કરવો. જો ગોસ્ત સોજનું નરનું હશે તો બધો મેલ બરાબર કાઢ્યા પછી મળાઇનો મરઘીના સુપના જેવો સફેદ અને મળાઇના ટેસ્ટનો થશે, પણ મેલ અંદરજ રહેશે તો સુપ ગદળો મેલો જેવો થશે. બધો મેલ કાઢ્યા પછી ઢાંકણ

ઢાંકીને ઇંગારે સુકવું, પણ અવારનવાર હંધાડી ગોસ્ત છુંદેલું હોય તો તેને સોજી કરજીથી તપેલીમાં છુંદ્યા કરવું અને સુપ અડધા શેર જેટલો રહેને ઉતારવું. પણ સુપ વધારે ઘાડો કરવો હોય તો પેહલેથીજ પાણી થોડું ઝોાધું રેડવું અને મેલ કાઢ્યા પછી માહે સપાટ ભરેલી એક અમચી પર્લબાર્લી નાખી સુપ દોઢ પાથેર જેટલોજ કરવો. પછી સુપ ગોસ્તના કટકાનો હોય તો એમજ સોજાં કપડાંથી ગાળવો, પણ છુંદેલાં ગોસ્તનો હોય તો કરજીથી છુંદી નાખીને પછી કપડાંથી ગાળાને છુંછા રહે તેને પોટેટો મેશર આવે છે તેમાં નાખી દાખીને સુપ નીકળે તેને ગાળા લઇ બધા સુપમાં નાખીને પછી પીવો. પણ સુપમાં સ્વીકાસ રાખવો નહીં હોય તો ઠંડો થાયને સુપની સપાટીની ઉપર સ્વીકાસ બંધાઇ જશે તે બધો અમચાથી કાઢી નાખી ગમે તો પાછો ગાળા ગરમ કરીને પીવો. સુપ જે તણુ વખત પીવો હોય તો વારે ઘડીયે બધો સુપ ગરમ કરીને પછી તેમાંથી કાઢતાં સુપનો ટેસ્ટ બીગડી બન્ય છે, માટે અપ જોગા થોડો કાઢીને તેને જીલ્લો ગરમ કરવો. જો બની શકવું હોય તો રૂપાંના યા સેજબી ખોપડી નીકળેલાં નહીં હોય તેમાં એક તલનજ આખાં એનેમકનાં તંજલરમાં સુપ રેડી તેને કડડતાં પાણીમાં તપેલાંમાં ચુલે સુકી ઢાંક્યા વગર એમજ ગરમ કીધાથી સુપનો ટેસ્ટ ગુલ્લ બીગડો નથી. પણ તપેલાંમાંનું કડડવું પાણી સુપમાં બન્ય નહીં તેટલું અધુરું રાખવું. સીક માણસને માટે ઘણું પતળો કસ વગરનો સુપ જોઇતો હોય તો ગોસ્તને ખોખરું પણ કરવું નહીં પણ માટા કટકા કાપીને ઉપર લખ્યા જેટલું પાણી રેડી નીમક, આદુ તથા એળચીજ નાખીને અમથો ઉકાળી મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી ઉપર લખ્યા જેટલો સુપ થાયને એજ રીતે બધો સ્વીકાસ કાઢ્યા પછી ગરમ કરીને પીવો. એમાં તો કાંદો મુદલ નાખવો નહીં. પણ તનદરસ્ત સાધારણ માણસ માટે સુપ બનાવવામાં કાંદો તથા એક માટાં પાકાં ટાંમાટાંના કટકા પણ માહે નાખ્યાથી સુપ મજાડનો થાય છે.

હાફકાઉલનો સુપ સીક માણસ માટે બનાવવો હોય તો એક મજાડનું સોજું બારેલું હાફકાઉલ લેવું અને આજે વીવીધ વાંતીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી કટકા કાપી સોજાં ઘોણને પછી સુપ પતળો કરવો હોય તો કટકા આખાજ રાખ્યા પણ ઘાડો કરવો હોય તો એને પણ ગોસ્તની

કાનીજ છુંદી નાખીને એકજ શેર પાણી રેડી આડુતા કટકા તથા એળથી નાખીને ઉપલીજ રીતે એનો સુપ બનાવવો. પણ એમાં કાંદા નાખવા નહી, તેમજ એમાંનો ચીકાસ પણ જરૂર હોય તોજ કાઢવો. કોઇ લોક વળી ગોસ્તના સુપને ઉપર મુજબ પણ સાંકડી ઉંડી તપેલીમાં બનાવવા મુકી ઉપર મેલ આવે તે બધા કાઢી રહ્યા પછી બપેલીની ઉપર અપટ એસ્તી આવે તેથી સોજાં તળીયાની કલધ ભરેલી તાંમરીને પાણીથી ભરીને ઢાંકણને બદલે એ ઢાંકીને સુપ તૈયાર કરે છે. કહે છે કે એમ ઢાંકયાથી સુપનો બધો કસ અંદરજ રહે છે.

સુપ ગોસ્તનો.

સોજાં નરનું કુમળું ગોસ્ત રતલ ર, કુમળાં સલગમ તથા કાંદા દરેક શેર ૦, સાયુ ચોખ્ખા; ઘઉંનો ઝીણો રવો; આરાટ; પર્લબાર્લી; ચોખ્ખાનો અથવા પટેરાનો આટો એ છમાંની કોઇથી એક ચીજ તોળા ૨૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૫, ખારીક કાપેલી પાર્સલી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

સલગમને છોલી વેરૂ જેવા પતળા કાપવા, કાંદાને છોલવા, પછી ગોસ્તને સાફ કરી કાંડાં પાણીથી એકજ વખત ધોઇને પછી વજનના કટકા કાપી કલધવાળી તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી સાથે ચુલે મુકવું અને પાણી કુકું થાયને હિતારી માહેલું બધું પાણી કાઢી નાંખીને બીજું સોજાં પાણી બે શેર રેડી કાંદા, પાર્સલી, નીમક તથા પેલી છમાંની જે એક ચીજ હોય તે નાખી ઢાંકીને ચુલે ધંગારે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંતી ચમચથી કાઢવા કરી અડધા શેર જેટલું પાણી બળેને સલગમની કાતરીએ નાખવી અને બીજું પાણી શેરને આસરે પાણી બળે ત્યાં સુધી ધંગારે રાખી સુપ મજાહનો ઘાડો થાયને કલધ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંતી ચાળણીમાંથી છાંંડી કાઢવું.

સુપ ટામોટાંનો.

મોટાં પાકાં ટામોટાં શેર ૧૫, કાંદા શેર ૧, સોજાં દુધ શેર ૧, નીમક તથા ઘઉંનો આટો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, છુંદવાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ટામોટાંને સોજાં ઘોષ બધે કટકા કાપવા અને કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ખારીક લુકા કાપી એ બેઉને કલઘ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ઠંગારે મુકવું અને ટામોટાં નરમ થાયને નીમક મરી નાખી જરા વારે ઉતારી કરછીથી ઘુંટી નાખીને કલઘ ભરેલી આળણીથી છાંડી લઘ છુંછા ફેંકી દેવા અને તપેલીને સાફ કરી તેમાં એ છારેલું નાખી આટાને જરા દુધમાં બરાબર મેળવીને પછી તેમાં બધું દુધ ભિળા તપેલીમાં રેડી બધું બરાબર મેળવીને પાંચેક મીનીટ ચુલે બળતાં ઉપર મુકીની ઉતારવું.

સુપ દુધનો.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સારી જાતના પટેટા રતલ ૧, કાંદા શેર ૦૧, સાયુ ચોખ્ખા તોળા ૨૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

પટેટાને છોલી કટકા કાપી અર્ધફચરા ખારી પાણીમાંથી કાઢીને કોરડા કરવા. અને કાંદાને ભિભટપાં જરા લુંછ છેલીને કટકા કરવા. સાયુ ચોખ્ખાને સોજાં ઘોષને બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી પાણીમાંથી કાઢવા. ત્યાર બાદ એક કલઘ ભરેલી તપેલીમાં કાંદા, પટેટા, નીમક તથા મરી નાખી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે અડધો કલાક રાખ્યા પછી ઉતારીને કરછીથી ઘુંટી નાખી માહે દુધ તથા સાયુ ચોખ્ખા ભિળાને પાછું ચુલે મુકવું અને સાયુ ચોખ્ખા તદ્દતજ નરમ થઇને માહે મળી જાય ને ઉતારવું.

સુપ પીલાંનો.

સોજું ફરબે પીલું ૧, કાંદા શેર ૦૧, બદામની ખીજ તોળો ૧૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઉજળાં મરીના દાણા ૧૦, બવંત્રી તોળો ૦૧.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ પીલાંને સમારી બધું ચામડું કાઢી નાખી માસની ઉપર વળગેલી ચરખી પણ કાઢી નાખીને પછી કટકા કાપી ઘોષને સાફ કરી કલઘ ભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન તથા એ કટકા નાખી એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ધીમે બળતે મેલી ઉપર

મેલ આવે તેને આંધરાંતી ચમચથી કાઢવા કરવો અને વીસ મીનીટ પછી ઉતારવું. પછી છેલ્લે બદામને છોલી ઘોઘને ઘણીજ ખારીક છુંદી નાનાં બે ચમચા ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને સુપમાં ભેળા સુપ ઠંડો થાય પછી ઉપર ચીકાસ હોય તે કાઢવો.

સુપ ખાલી.

કાંદા શેર ૦૧, સ્કૉચ ખાલી તથા ઓટમીલ દરેક રતલ ૦, માખણ તોળો ૧, નીમક તથા ખારીક કાપેલી સેંધરી દરેક ઉપસેલો ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કાંદાને છોલીને ઝીણા કટકા કાપવા અને ખાલીને ઘોઘ ઓઢને કલઘ ભરેલી તપેલીમાં હઠી શેર ઠંડાં પાણી સાથે ધીમે બળને ચુલે ઢાંકીને એક કલાક રાખ્યા પછી ઉતારવું. ત્યાર બાદ બીજી કલઘ ભરેલી તપેલીમાં માખણને ચુલે તાવીને તેમાં ઓટમીલ ભેળા પેલું ઉકાળેલી ખાલીમાંનું પાણી જરા જરા કરી માહે બધું મેળવવું અને એક કકરો પડેને બધો સામાન નાખીને પંદર મીનીટ પછી ઉતારવું.

સુપ મરધીનો.

મોટી ફરબે પણુ કુમળા મરધી ૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, કાંદા; પટેટા; કુમળા સલગમ તથા કેપ્સેજની વચમાંનો કુમળો ગંડો દરેક શેર ૦, સોજું માખણ નવટાંક, નીમક તોળો ૧, દેરીની દુધની કીમ ભરેલી પાથેર ૦૧, ખારીક કાપેલી સેંધરી ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, શેરી અથવા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

આખે વીવીધ વાંતીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મરધીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. કાંદા તથા બધી તરકારીને છોલીને ચણા જેટલા ઝીણા કટકા કાપીને ધોવી. પછી તદન કલઘ ભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન તથા દોઢ શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ગામડી કોલસાના પુરતા ધગાર ઉપર મુકવું અને મરધી તદન નરમ થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ વાંધન અથવા લીંબુનો રસ ભેળવો.

સુપ માછલીનો.

તાજી રામસ યા છપણાની કટકી અથવા બોધ એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૧, કાંદા તોળા ૫, સોજી માખણ તોળા ૨૧, મુકાં પાંઉનું બારીક કમ્પસ એટલે કીમ તથા ચોખાનો આટો દરેક તોળા ૨, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ માછલીને સમારી કટકીઓ કાપીને ઘોષા પછી નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને ધણું બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ધણું બારીક ભુકો કાપવો. ત્યાર બાદ એક કલક ભરેલા પાટીયામાં આટો નાખી પાણી શેર ૬'૬' પાણી લઈ તેમાંથી જરા નામીને આટાને બરાબર મેળવી પાંઉનું કમ્પસ ભેળાને ખીજો બધો સામાન તથા બાકીનું બધું પાણી રેડી માછલીને આટો લગાડીને સોજી ઘોષ માહે તે મુકી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે સુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારવું. ગમે તો ટેસ્ટ માટે જરા લીંબુ નીચવીને એ સુપ ટોસ્ટ પાંઉ સાથે ખાવો.

સુપ મુડીનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખરીયા મુડી સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એક બકરાની મુડીને સમારી લાંજી મોટા કટકા કરીને સોજી ઘોષી અથવા તેમાંજ લખ્યા મુજબ છાપેલી એક મુડીનાં ફાડચાં લઈ તેને તેમજ સોજાં ઘોષને સાફ કરવાં. ત્યાર બાદ સોજી કલક ભરેલી તપેલીમાં મુડી નાખી સવા શેર ૬'૬' પાણી રેડી નાનો એક ચમચો ભરી સરકો તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી બળતે સુકવું અને એક કકરો પડેને ઇંગારે રાખી ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરી મુડીનું માસ નરમ થાયને ઉતારીને મલમલનાં ઘોતાં કપડાંથી સુપને ગાળવો અને ૬'૬' ઘાયને તેની સપાટીની ઉપર ચીકાસ આવે તેને મરધીનાં સોજાં પીછાંવડે કાઢ્યા પછી બાકી ચીકાસ ઉપર હોય તેને સુપની સપાટીની ઉપર કોરાં સફેદ કાગળના કટકા મુકીને બધો કાઢી નાખવો. પછી કુમળું ગાજર, કુમળો સલગમ તથા કાંદા દરેક તોળા

૩ ને છોલી ઝીણું કાપીને એ તથા બારીક કાપેલી પાસ્ત્રી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને સુપમાં નાખી રાંધવાના ચોખા ૦૧ રતલને ચૂંટી સોજ ઘોષ કોરડા કરીને આગમચથી તૈયાર રાખી એ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને સુપમ ભેળા ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળે તે સુકવું અને ચોખા ચરીને તદનજ નરમ થાયને ઉતારવું. સુપ વધારે ઘાડો જોઈથે તે ચોખાને બદલે સાફ ઘાયલી એટલીજ પક્ષબાર્દી, આરાઈટ અથવા મેરડ કીધેલા પટેટા નાખવા.

સુવા પાક.

તાજું સોજું ચોખ્ખું ભેંસનું દુધ શેર ૮, સોજા ખાંડ શેર ૬, સોજું સફેદ પોરબંદરનું ઘી શેર ૪, નવી બદામની બીજ તથા નવાં સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૧, સુવા શેર ૦૧૧, સુકું ઘઉંનું દુધ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; સોજો બાવળનો ચુંદર તથા નવી કાસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦૧, ભાંજેલી કમરકાકડી; સોજા મેદા સુંક; ખસખસ; દોધી; કોહોણું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક શેર ૦૧, ઉજળાં મરી તથા પીપળા મુળના ગાંઠ દરેક તોળો ૧૧, સોજા સફેદ પંજબી સાલમ; એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૧.

સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. એળચી જયફળને છુંદવું. બધા સામાનને જુદા જુદા છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળા જાડું વધે તેને પાણું એમજ છુંદીને ચાળવું. બદામ, પસ્તાંને છોલી ઘોષ નુછીને કોરડું કરીને તળીને છુંદવું હોય તે આખુંજ રાખવું પણ કટકા પસંદ હોય તે બદામના આડા ત્રણ ત્રણ અને પસ્તાંના બધે કટકા કાપવા. દરાખને સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી. પછી એક મોટા કલક ભરેલા પાટીયામાં બધું ઘી નાખી ચુલે બળે તે સુકવું, અને માહેથી બરાબર ધમાડો નીકળેને બધા મેદા તથા મગજ જુડું જુડું તળીને આંધરાંતી ચમચથી કાઢી લઈ બદામ પસ્તાં આખાં હોય તે તેને તથા મગજને છુંદવું. પછી એક કલકવાળા મોટી કઠાઈમાં થોડું થોડું ઘી નાખી તેમાં છુંદેલા બધા સામાનને જુદા જુદા તળીને કાઢી લઈ છેલ્લે જરા વધારે ઘી નાખીને તેમાં ઘડનાં દુધને શીકું લાલ તળવું. એળચી, જયફળ, સુંક, મરી, પીપળા મુળને તળવું નહી. શીરો બનાવવાની રીતમાં જખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ

શીરો કરવો. ત્યાર બાદ એક સોજાં કલધ ભરેલાં મોટાં તપેલામાં ભેંસનું દુધ રેડી મોટે બળને તે સુકવું અને તેમાં એ કકરા પડેને સુવા નાખી અમચથી ઘુંટયા કરી બધું દુધ બળાને માવા જેવું થાય ત્યારે ગમે તો તળતાં બાકી રહેલું બધું ધી નાખી માવાને જેમ લાલ તળવો અને મરજી પડે તો એમજ રાખીને માહે બધો તળેલો સામાન, સુંદ, મરી તથા પીપળા મુજ બિળા શીરો મેળવીને ધગધગતે ઇંગારે રાખી અમચથી ફેરવ્યા કરવું અને પાંચ સાત મીનીટ થાયને બદામ પસ્તાં છુંદેલાં હોય તો તે તથા મગજ બિળા ઘુંટયા કરવું અને બધું ધી છુટું પડેને એળચી જાયફળ બિળાને ઉતારી ચાર પાંચ મીનીટ પછી તળેલી દરાખ તથા બદામ પસ્તાંના કટકા હોય તો તે ભેળવું. ઉતારતાં વાર ગરમની અંદર તુર્તજ તળેલો મેવો ભળવો નહી તેથી તે નરમ થઇ જાય છે. ધી ઘણું પસંદ નહી હોય તો ઉપર તરી આવે તે કાઢી ક્ષેવું અને તપેલાંની ઉપર ઘાતું કપડું બાંધી સુવાપાક તદ્દન ઠંડો થાયને તેની ઉપર કલધ ભરેલો ખુનચો ઢાંકી બીજે દીને કાઢવો.

સેકોને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર.

કોઇપણ મીઠાઇ અથવા પકવાનમાં સેકોને વાટેલી અથવા છુંદેલી કેસર નાખવા આગે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું હોય તે કેસરને સેકવા માટે ચુલે ઇંગારની ઉપર ઠીકઠી અથવા ત્રાંબાનું કલધ ભરેલું ઢાંકણ સુકવું અને તે ગરમ થાયને તેની ઉપર કેસર નાખવી પણ તેને એમજ સુધી રાખવી નહી, સફેદ કોરાં કાગળના નાના કટકાનો ડુચો કમો તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરવી, જેમ કરતો કેસરનો રંગ બળાને કાળાસ પડે નહી તેની સંભાળ રાખવી એમ રંગ બદલાઇને સેજ થેરો થઇ માહેલો બીનાસ નીકળા જઇને કેસર ચવરી સુકી જેવી થાય કે થોભ્યા વગર તુર્તજ એક કોરડી રકાખીમાં કાઢી લેવી અને જેમ ઠંડી થતાં કકરી થાય છે પછી સાદા પીતળની ખલમાં નાંખીને છુંદવી અથવા ઘુંટે તેમ બતાવડે ખલમાં વાટવી અને બારીક પાઉકર જેવી થાયને ગોલાબ યા પાણીમાં મેળવીને વાપરવા જેમ લખેલું હોય તેમ કરવું.

સેન્ડવીચના ગોસ્ત, મરધી અથવા માછલીના કટલેસ.

આમ્મે વીવીધ વાંતીમાં કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરધીના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના ખપ બેગા ગોસ્ત યા મરધીના કટલેસ કાપી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે અમથા અથવા મસાલા સાથના આથવા. પણ એ રીતનું આથેલું ગોસ્ત પસંદ નહી હોય તો પછી રોસ્ત ગોસ્ત મા મરધીનાં નકી માસના કટલેસ કાપી તેની ઉપર જરા દળેલાં મરી ભભરાવી જરા વેલાતી સોસ છાંટીને એમજ રાખવા અને મસાલાના પસંદ હોય તો ઉપર મસાલો લગાડીને કટલેસ આથવા લખ્યું છે તે મુજબના આમલી સાંથના મસાલાને સુકા ખાતા ઉપર પીરવો અથવા આમલી વગર પીસીને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ લીંબુને રસ યા વેલાતી સોસ બેળાને કટલેસનાં બેઉ પડની ઉપર એ ચોપડવો. માછલીના બનાવવા હોય તો આમ્મે વીવીધ વાંતીમાં માછલી બાફેલી પાંચ રીતથી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સારી જાતની માછલીને બાફી તેનું ચામડું તથા કાંટા કઢી નાખી નકી માસના કટલેસ કાપી ઉપર રાંધેલાં ગોસ્ત યા મરધીના કટલેસને માટે મસાલો લખેલો છે તેવો બનાવીને બેઉ પડે તે લગાડવો. ત્યાર બાદ એક દીવસના વાસી સોજા પાંઉની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી કાતરીઓ કાપીને તેના બધા ચોપડા કાપી કઢીને પછી ગરની કટલેસ હોય તેટલીજ માટી બધી એક સરખી કાતરીઓ કરીને તેની ચારે અથુ કાપી નાખીને ગોળ કટકા કરવા. તે પછી એ અકેક કટકાની ઉપર ગોસ્ત, મરધી યા માછલીનો અકેક કટલેસ મુકીને પછી તેની ઉપર બીજે પાંઉનો કટકો મેલી એ રીતે બધા કટલેસ બનાવવા. પછી થોડી ખારાં ગોસ્તની યા મરધીની ઘાડી ઐવીમાંથી એક ચમચા જેટલી એક માટી રકાબીમાં રેડવી અને એ તૈયાર કપિલાં સેન્ડ વીચનું પાંઉ પોચું થાય નહી તેમ તેનાં બેઉ પડને ઐવીમાં જરા બીતવીને એ રીતે ખપતી ખપતી થોડીજ ઐવી રેડીને બધાં તૈયાર કીધા બાદ પાતળા યા ગોળ પાતીયાંની ઉપર પાંઉનું કમ્પસ એટલે કીમ પુરતું પાંથરીને તેની ઉપર અકેક સેન્ડવીચ મુકી હથેલીવડે દાબી દાબીને તેનાં બેઉ પડ તેમજ બોરડુપર પુરતું કીમ બરાબર વળગારીને પછી આમ્મે ચોપડીમાં કટલેસ કોલડ ગોસ્તના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ છડાં દોહવી તેમાં એ સેન્ડવીચ બોળાને તેજ રીતે કકડતાં ધીમાં તળવાં. એ સેન્ડવીચના કટલેસ ઘણા સારા લાગે છે.

સેન્ડવીચીસ.

કોઇપણ સેન્ડવીચીસ બનાવવા માટે એક દીવસનું વાસી સફેદ સોજીનું પેટીનું પાંઉ લેવું. કારણ તેની સ્લાઇસ બરાબર પતળી કાપી શકાય છે. પણ વાસી પાંઉ પસંદ નહી હોય તો પછી પેટીનાં તાજાં કકરાં સફેદ મોટાં પાંઉ લેવાં અને પાંઉ કાપવાની છરી આવે છે તેનેથી અને તે નહી હોય તો પછી મોટી ધારદાર ચાલતી સાધારણ છરીવડે ઠાંધું કરતાં પણ અને તો સેજ પતળી બધી એક સરખી કાતરીઓ કાપવી. સેન્ડવીચને વધારે રાઇ લગાડ્યાથી તે કડવી લાગે છે, તેમજ તાજી ચઢાવેલી રાઇ પણ કડવી લાગે છે, તેટલાં માટે બની શકે તો આખી વીરીધ વાંતીમાં રાઇ ચઢાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેન્ડવીચ બનાવવાની એક દીવસ આગમચની સાંજનાં સોજા જલદ સરકામાં વેલાતી રાઇને સેજ પતળી જેવી ચઢાવીને ઢાંકી રાખવી. પણ પાણી વગરનાં સોજાં કાણુ માખણુને પાંઉની કાતરીઓનાં એક પડની ઉપર જાડું જેવું ચોપડીને પછી તેની ઉપર પેલી ચઢાવેલી રાઇ સેજ લગાડીને તેની ઉપર વાટેલું નીમક, તથા દલેલાં મરી જરા ભભરાવ્યા પછી ઉપર વેલાતી સૌસ જરા છાંટવો. અથવા એ રીતે બધું જુડું જુડું કાતરીઓપર લગાડવાને બદલે થોડાં માખણુમાં જરા રાઇ, દલેલાં મરી, વાટેલું નીમક, બાફેલાં ઇંડાંની દાળ તથા વેલાતી સૌસ નાખી સારીકાની મેળવી એકરસ કરી ચોપડી શકાય તેવી ઘટ મેળવણી કરીને પાંઉની કાતરીઓનાં એકેક પડની ઉપર એનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડવું ત્યાર બાદ ગોસ્ત, મરધી, માછલી, કોળમી એમાંની જે એક ચીજનાં સેન્ડવીચ કરવાં હોય તેને માટે ગોસ્ત હોય તો તેને જરા અર્ધકચરું જેવું રોસ્ત પકાવી અથવા ગોસ્તના એક મોટા કટકાને નરમ નહી પણ એવુંજ બાફીને ઠંડું થયા પછી તેની ચાલતી છરીવડે ઘણી પતળી બધી સ્લાઇસ કાપવી. ચરેલાં નરમ ગોસ્તની સ્લાઇસ બરાબર કપાતી નથી, તો પણ જે અર્ધકચરું પસંદ નહી હોય તો ઘણી સંભાળથી ચરેલાં ગોસ્તની સ્લાઇસ કાપવી. મરધીનાં સીનાંને ગોસ્તનીકાની પકાવી અથવા બાફીને તેની પણ જે સ્લાઇસ કપાય નહી તો પછી જાદા રેસા જેવું કરવું. સારી જાતની માછલીને બારી રાંધી અથવા બાફીને તેનાં માસની એમજ સ્લાઇસ કાપવી. પછી ઉપર લખેલી એમાંની

એક રીતથી ગેળવણી લગાડીને તૈયાર કામેલી પાંઉની કાતરીઓનાં એ લગાડેલાં પડની ઉપર સેન્ડવીચ માટે બતાવેલી જે એક ચીજની સ્લાઈસ હોય તેને પાશે પાશે સફાઈથી ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર મેળવણી ચોપડેલી બીજી કાતરીનું પડ અથડે તેમ મેલીને ચુંથાય નહીં તેમ બેઉ હથેલીવડે દાખીને બેઉ કાતરીઓને સાથે અપટ વળગાવ્યા પછી પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર મુકીને તેની ચારે બોરડુપરના કાંથા સફાઈથી ચાલતી છરીવડે કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી જો સેન્ડવીચ સમચોરસ હોય તો તેની એક અણી આગળથી તેની સાંમેનાં બીજાં ખુણાંની અણી સુધી સફાઈથી સરખું બે કટકામાં કાપવું, જેથી ત્રીકોણ આકારનાં પાંતનાં બીડાંના ઘાટનાં એક સરખાં બે સેન્ડવીચ થશે. પણ જો ચારે બોરડુના કાંથા કાપી કાઢ્યા પછી સેન્ડવીચીજ લંબચોરસ થયેલાં હોય તો જેમ સમચોરસને કાપવા લખ્યું છે તે પ્રમાણે કાપ્યા પછી બાકી રહેલી બીજી બે અણીઓ તરફથી પણ એમજ કાપવું, જેમ કાપ્યાથી બે નાનાં અને બે મોટાં મળી ચાર ત્રીકોણ આકારનાં સેન્ડવીચીસ થશે. તે ચારે કટકાને છુટા નહીં પણ એકેક સાથે અથડવીનેજ મુકવા. ખીમાનાં સેન્ડવીચ કરવાં હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો મજાઉનો સોળે ધીપર ખીમા પકાવી તેમાં જરા વેલાતી સોસ ભેળવો. પણ સોસ નાખ્યાથી ખીમા ઢીજો થશે અને તે બરાબર લગડાશે નહીં માટે જરાવાર ચુલે મુકી તે બાળીને પછી ઉપર મુજબ માખણ તથા રાઈ લગાડેલી પાંઉની કાતરીની ઉપર એ ખીમાનું ઠા ઈંચ જેટલું જડું પડ છરીવડે સફાઈથી લગાડીને પછી ગમે તો ખીમામાં ગાળે ગાળે ખાંચા કરી તેમાં બંદેલાં ઇડાંની દાળની પતળી ગોળ કાતરીઓ મુકીને પછી એવીજ બીજી માખણ તથા રાઈ લગાડેલી કાતરી વળગાવીને ઉપર પ્રમાણે એ સેન્ડવીચને કાપવાં. ઇડાંની અકુરીનાં સેન્ડવીચ કરવાં હોય તો અપજોગી થોડી ઇડાંની અકુરી બતાવી ખીમાને બદલે કાતરીઓની ઉપર એ ચોપડીને સેન્ડવીચ કરવાં. પતીરનાં સેન્ડવીચીજ કરવાં હોય તો વેલાતી પતીરને જ્યક્ષની ખમણીથી ખપ મુજબનું ખમણા તેમાં કણ માખણ જરા મેળવી સેજ શેરી વાધન તથા જલદ સરકો ભેળીને ચોપડાય તેવું ઘટ કરીને લાકડાના

અમચાવડે સારીકાની એકરસ કરીને માખણ તથા રાઘ લગાડેલી કાતરીઓની ઉપર આંખે મેળવણી ચોપડીને ઉપલીજ રીતે એનાં સેન્ડવીચ કરવાં. કાકડીનાં સેન્ડવીચ કરવા માટે કુમળી પણ બીયાં વગરની માટી કાકડી લેવી અને આંખે વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરચી કાકડીમાં છાપેલું છે તેમાં કાકડીનું ડીચકું કાપીને પછી તેનું શીણ કાઢી નાખવા લખ્યું છે તે રીતે કરીને પછી છાલોને ઘણાં પતલાં વેદર કાપવાં અથવા વેદરનો બારીક વરખ કાપવો યા છાલેલી આખી કાકડીને ખમણવી અને એ ત્રણમાંની જે એક રીતે તૈયાર કીધેલી કાકડી હોય તેમાં જરા નીમક નાખી ચોળીને વેલાતી અથવા ઘણો જલદ ગામડી સરકો જરા એમાં ભળીને કોડીનાં વાસણમાં પંદરેક મીનીટ રાખ્યા બાદ માહે પાણી છુટું હોય તે બધું કાઢી નાખીને પછી ઉપર મુજબ કાપેલી પાઉંની કાતરીઓની ઉપર બીજું કાંઈજ નહીં પણ ફક્ત ચઢવેલી રાઘ સેજ લગાડીને તેની ઉપર દળેલાં મરી જરા ભભરાવીને પછી તેની ઉપર એ તૈયાર કીધેલી કાકડીને પાંચરીને સુકી તેની ઉપર રાઘ લગાડેલી બીજી કાતરી વળગારીને ઉપર મુજબ એ સેન્ડવીચને કાપવાં. જામ, જલ્લી અથવા મામલેડનાં સેન્ડવીચીજ કરવાં હોય તો તેમાં બીજું કાંઈજ લેવું નહીં પણ ઉપર મુજબ કાપેલી પાઉંની કાતરીઓની ઉપર ફક્ત માખણનુંજ જરા જાડું જેવું પડ ચોપડીને તેપર ઢાંક્યા સોજ જામ, જલ્લી યા મામલેડને છરીવડે સફાઈથી લગાડીને તેની ઉપર બીજી માખણ લગાડેલી કાતરીને વળગાવી ઉપલીજ રીતે એ સેન્ડવીચ કાપવાં. ઉપલી બધી ચીજો ઉપરાંત આંખે વીવીધ વાંનીમાં હેઠે સંખ્યાલ છાપેલું છે તેના અથવા ઘણીજ બારીક કાપેલી કોલ-મીના પાટીયો અથવા ચોપડી શકાય એવી બીજી કોઈપણ ચીજના સેન્ડવીચીસ બની શકશે.

સંખ્યાલ.

નીમક નાખી કોટલાં સુધાંજ બારીને પછી છાલેલી તાજ કોલમી; ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦૧, ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૩, આડુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, લીંબુનો રસ નાના ચમચ ૨, જીરું; દળેલી હળદ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીલાં તથા સુકાં મોટાં મરચાં ૪ થી ૬, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાંદડાં.

આદને છેલીને ધણીજ આરીક રસો કાપવો. કાંદાને છેલા છુંદનાં પાડીને ધણીજ આરીક ભુકો કાપવો. કોયમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ઘાઇ કોરડું કરીને ધણું આરીક કાપવું. લસણને છેલી છૂંડ, મુકાં મરચાં, નાળાયેર તથા હળદ સાથે ધણું આરીક પીરવું. આશીને છેલેલી કોળમીને ધણી આરીક પીરવી. ત્યાર બાદ તદન કલક બરેલી તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળીને તેમાં બધો સામાન જરા લાલ કરીને પછી કોળમી તથા નીમક મેળવી ધીમે બળતે આડેક મીનીટ સુધી ચમચથી ફેરવ્યા કરીને પછી ધ'ગારે રાખી અચરનચર તળે ઉપર ફરવું અને ધી છુટું પડીને લાલ થાયને ઉતારી લીંબુનો રસ ભેળવો અને એ રસને બદલે ગમે તો સેમ્બોલ તૈયાર થયા પછી ન ના પાંચ ચમચા જલદ સરકો બેળા પાછું તે બળાને ધી છુટું પડેને ઉતારવું અને ગમે તો એ બેઠે આસને બદલે સ્મિચોરા કાઢેલી સોજ દોઢ તોળો આમકીને આરીક ધીસી સેમ્બોલ તૈયાર થવાની થોડો વખત અગાઉ માહે બેળવું અને ધીપર આવેને ઉતારવું. ઘોલની માછલીનું સેમ્બોલ પણ ઉપલીજ રીતે બનાવવું. એ સેમ્બોલ મુકા પાડીયાને બદલે ખાવું અથવા સમાસામાં ગમે તો ખીમાને બદલે એ ભરવું અને ગમે તો એને સેન્ડવીચમાં લગાડવું.

સેલેડ.

તાજાં ઇંડાં ૨, કીમ દરીની દુધની ઉપસેલા બરેલા નોના ચમચા ૩, વેલાતી સરકો અને તે નહી હોય તો સોજો ગામડી જલદ સરકો તથા તાવેલું માખણ અથવા ખાવાનું સોજું ઑલીવ ઑઇલ દરેક મોટા ચમચા ૨, વાટેલું નીમક તથા દલેલી વેલાતી રાઇ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ઇંડાંને કઠણ આશી દસ મીનીટ ઇંડાં પાણીમાં બોળા રાખ્યા પછી દાળને બદી આળણીથી લાકડાના ચમચાવડે છાંડી કાઢવી અને તેમાં કીમ મેળવીને પછી તાવેલું માખણ યા ઑલીવ ઑઇલ બેળાયા પછી આડેક પછી ખીલે બધો સામાન મેળવવો અને કોઇ પણ જાતનો કાચો ખવાઇ શકે તેવો ભાજપાલો લઇ તેને ઘાઇ કોરડું કરીને આરીક કાપી આસે મેળવણીમાં એ પણ બેળાને પછી રકાખીમાં મુકીને સફેદના ઝીણા કટકા કરીને ઉપર તે મુકવી.

સેલેડ કાકરીની.

આમિ કુમળા કાકરી લેવી અને આમિ વીવીધ વાંતીમાં ગોસ્ત અથવા મુઝી કાકરીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાકરીનું ડીયકું કાપીને તેનું શીણ કાઢ્યા પછી છાલીને ઘણી ખારીક સ્વાદસ કાપી કોડીની સુપ્લેટમાં નાખી માહે અડધા પાસે સરકો રેડીને એક કલક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખાવાનું આલી આપલ નાનો એક અમચો ભરી રેડીને તેની ઉપર વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક અમચી ભભરાવવું.

સેલેડ કોલીફલાવર.

નાની કોલીફલાવર ૧, તાબાં છડાં ૨, સોજો સરકો નાનાં અમચો ૪, હેરીની કીમ નાના અમચા ૩, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, વાટેલું નીમક તથા દલેલી વેલાતી રાધ દરેક સપાટ ભરેલી અમચી ૧.

કોલીફલાવરનાં ફુલને ખાશીને કટકા કરવા. પછી છડાંને ભાંજી ખાતાનાં કોંઠાથી ખુબ દેહવી તેમાં ખાંડ, રાધ તથા નીમકને સારીકાની મેળવી કીમ તથા સરકો થોડું થોડું કરી મેળવી એક કલક ભરેલી ઉભા ઘાટી તપેલી પાણીથી અડધી ભરી ઢાંકીને ચુલે મુકી ખુબ કકડાવવું અને ઉપલી મેળવણીને એક ઉંડાં કોડીનાં અથવા તંત્રજ આખાં એનેમલનાં બોલમાં નાખી ઢાંક્યા વગર એમજ કકડનાં પાણીની તપેલીમાં મુકી માહે લાકડાંનો યા રૂખાનો અમચો ફેરવ્યા કરવો અને કઠણ થાયને ઉતાયીને રડામીમાં કાઢી ઠંડું થાયને ઉપર કોલીફલાવરનાં આફેલાં ફુલના કટકા મુકવા.

સેલેડ તળેલી.

થોડાં સેલેડનાં સેળાં પાદાંને થોધ નુછીને કોરડાં કરી ઘીમાં તળીને ખાણાં સાથે ખાવામાં સારી લાગે છે.

સેલેડ ટામટો.

આમિ વીવીધ વાંતીમાં પીચ, અમીકોટ તથા ટામટાં છાલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મોટાં ટામટાં બે રતલને છાલીને કલક ભરેલી ચાળણીમાંથી કોડીનાં બેલમાં છાંડી લેવાં અને એ છાંડવાને

તોળીને તેનાંજ વજન જેટલા ખારીક ભુક્ષા જેવા કપેલા કાંદા, સોળે જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, ઘોષ કોરડી કરીને ખારીક કપેલી સેલરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, એવાંજ ખારીક કપેલાં મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, કીમ કુધની દરીની નાના ચમચા ત્રણ ભેજું અને એ બધાંને સાથે ભેળવું.

સેલેડ ટામોટાં ખીટરૂટની.

એક પાથર વજનના ચાર પાંચ કાંદા થાય તેટલા નાના એક પાથર કાંદા લઘુ તેને છોલીને ડીચકાં તરફથી આડી વેફર જેવી બધી પતળા સરખી ગોળ કાતરીએ કાપવી. ખીટરૂટનાં પાદડાં કાપી કાઢ્યા પછી ઘણો જલો યા ઘણો પતળો નહીં પણ કાંદાનાજ વજન જેટલો એક પાથર થાય તેવો એક સોળે કુમળો ખીટરૂટ લેવો અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીટરૂટ બાફેલા કાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખારી છોલીને લેવો અને દોઢ પાથર વજનમં ત્રણ ચહે તેવાં પાકાં ત્રણ ટાંમોટાંને ઘોષ નુછી કોરડાં કરીને એની તથા ખીટરૂટની કાંદાના જેવીજ કાતરીએ કાપવી. એક તાજી ધણી નાની કુમળી સેલેડને ઘોષ નુછીને તેનાં પાદડાંને ખારીક કાપવાં. તાજાં ચાર છડાંને કઠણ ખારીને તેની ડીચકાં તરફની સફીદી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં છડાંની ધારદાર છરીવડે સફાઈથી આડી સ્લાઇસ કાપવી. પછી એ બધી કાપેલી ચીજને એક હાથકાં સેલેડ દોશમાં એકેક સાથે આછા ટેસ્ટથી ગોઠવીને બધાં પડ મુકવાં. પછી વેલાતી રાધ ઉપસેલા ભરેલા નાના એક ચમચામાં વેલાતી વ્યથવા ગામડી જલદ સરકો અપજેગો નાખી રેગપ તેટલી પતળા કરીને ખુબ મઠાવી તેમાં ટેસ્ટ પુરવું નીમક ભેળવીને બાલમાં ગોઠવેલી સેલેડની ઉપર રેડવી.

સેલેડ પટેટાની.

સારી જાતના મોટા પટેટા શર ૧, તાજાં છડાં ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, ખાવાનું ઓલીવ ઓઇલ ચમચી ૩, જલદ સોળે સરકો ચમચી ૨, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, રીસેલાં મરી સંપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

મરચાંને ઘોષ કોરડાં કરી બારીક કાપવાં. ઇડાંને બારી છોલીને ઝીણુ કટકા કાપવા. પછી પટેટાંને બારી છોલીને વેફર જેવી પતળી કાતરીએ કાપી રકાતીમાં ગોઠવીને મુઠા આલીવ આઇલમાં બધા સામાન બરાબર ભેળીને પટેટાની ઉપર રેડી છેલ્લે ઇડાંના કટકા મુકવા.

સેલેડ બીટરૂટ.

કુમળાં નાના બે બીટરૂટ તથા એટલાજ વજનના કાંદાને બારી બેઠને છોલીને ઝીણુ કટકા કાપી દીશમાં અકેકની ઉપર એનાં ૫૩ ગોઠવવાં. પછી એ કુએ તેટલા વેલાતી સરકો તથા આલીવ આઇલ એઉ ભેળી તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવીને બીટરૂટ તથા કાંદાની ઉપર રેડવું. વેલાતી સરકો નહી હશે તો ખીજે બલદ સરકો પણ ચાલશે.

સેલેડ મરધીની.

કુમળા ફરબે મરધી ૧ અથવા ફરબે પીલાં ૨, બારેલાં તાજાં ઇડાં ૫, સોજે સરકો નાના ચમચા (દૈનૃદૈસ્પુન) ૪, વેલાતી રાઇ ચઢાવેલી નાના ચમચા ૨, કુધની દેરીની કીમ ભરેલી પાથેર ૧૦, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સેલરીની ડાંખળી ૨.

આએ વીવીધ વાંતીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ મરધી અથવા પીલાંને સમારી ઘોષને રેસ્ટ કરવું અથવા બાફવું. પછી તેનાં હાડકાં કાઢી નાખી નકી માસના અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપી સેલરીને ઘોષ કોરડી કરીને તેના પછુ એટલાજ કટકા કાપવા. ઇડાંને છોલી દાળનો ભુકો કરી તેમાં ચઢાવેલી રાઇ તથા નીમક ભેળા સરકો રેડી છેલ્લે થોડી થોડી કરી બધી કીમ મેળવી જે મેળવણી ઘણી કઠણ થઇ હોય તો સેજ પાણી ભેળા મરધી સાથે સેલરીના કટકા મેળવીને પછી તેમાં બધું ભેળવું.

સેવ એસાવેલી.

સોજી ઝીણી એક શેર સેવને ચુટરી અને એક સોજી કમળ વાળી તપેલીમાં આસરે ત્રણ શેર જેટલું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી

ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે તેમાં એક તોળો ધી ભેળા સેવ નાખીને પાછું ઢાંકી ત્રણ મીનીટ થાયને ઢાંકણ ઉઘાડી ચમચામાં જરા સેવ કાઢીને દાખી ભેરી અને નરમ હોય તો પુરતજ ઉતારી પાડી એક સાફ કલકવાળાં બોયાં અથવા નવી ટોપલીને સોજી ધોઇને એક તપેલીની ઉપર મુકીને આગમચથી તયાર રાખી એ બદાયલી સેવને એમાં આસાવવી. પણ સેવ નરમ થઇ નહી હોય અને કાચી જેવીજ લાગે તો તેમ થાય ત્યાં મુઠ્ઠી રાખીને પછી આસાવવી. પણ વળી તેમ રખનાં સેવ થીસઇને કુચા જેવી થાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. સેવને આસાવીયા પછી માહેથી બધું પાણી નીકળી જઇને સેવ મુકી થાયને કાઢી મીઠાસ પુરતી ખડ તથા મરજી પડે તો માખણનું અથવા ખીજીનું ઘણું સોજી ધી નાના બે ચમચા જેટલું ભેળીને ગરમ ગરમ ખાવી. ઠંડી સારી લાગશે નહી. ગમે તો એ આસાવેલી સેવ કુબતાં થોડું ઉપર રહે તેટલું કકડાવેલું દુધ લઇ તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળીને માહે એ આસાવેલી સેવ તથા ટેસ્ટ મુજબ ઘણી સોજે ગાલાબ તથા થોડું છુદેલું એળચી જયફળ મેળવીને ખાવામાં સારી લાગે છે. સેવ જીતી હોય તે ઘણી ખીલે છે પણ તે ખોરી હોય નહી. ખીજાં કોઇ ગામોની સેવ ઘણીજ ખારીક પણ આવે છે તેને આસાવવા માટે ઉપર મુજબ પાણીમાં રાખવી નહી પણ એક મીનીટમાંજ નરમ થઇ જાય કે તુર્તજ આસાવી નાખવી.

સેવ કેસરી.

સોજી ઝીણી પણ જીતી સેવ શેર ૧, સોજી ખાંડ તથા સોજી ધી દરેક શેર ૦૧૧, નવી બદામતી ખીજ શેર ૦૧, ક્રીસમીસ દરાખ નવટાંક, એળચી તોળો ૦૧૧, જયફળ તોળો ૦૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

આએ વીવીધ વાંતીમાં સેકીને છુદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે કેસરને સેકીને છુદવી. એળચી જયફળને ખારીક છુદવું. સેવને ચુંડીને સોજી કરવી. બદામને છોલી ખારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇ દાખીને માહેથી પાણી કાઢી નાખવું. જો સેવ નવી હોય તો વધારે પાણી પડયાથી નરમ થઇ જાય છે અને જીતી સેવમાં તેમ થવું

નથી પણ ખીલે છે માટે સેવ નવી હોય તો સાડા ત્રણ પાશર અને જુની હોય તો એક શેરને અડધા પાશર પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી એક કલક ભરેલા પાટીયામાં ચુલે મુકવું અને માહે બરાબર જોશ આવે ત્યારે એમાં કેસર મેળવીને જરાવારે ઉતારી શીરે. ગરમ રાખવા માટે ખીજા ચુલા ઉપર સેજ ધંગારે તપેલી મુકવી. ત્યાર બાદ ખીજા એવાજ એક સોજા પાટીયામાં ધીને ચુલે મુકવું અને તે કકડીને અંદરથી ધુંમડા નીકળે ત્યારે તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવી અને બદામી રંગની થાયને તપેલીને ઉતારીને વુર્તજ બધી ચમચથી કાઢી લઈ પાછી તપેલીને ચુલે મેલી ધી કકડેને દરાખ નાખી તેને લાલ તળીને કાઢી લઈને પછી માહે સેવ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીડી લાલ તળાયને તેમાં પેલા કેસરવાળો શીરે રેડી ચમચથી મેળવીને ઉંઘાડું રાખવું અને એક જોશ આવેને ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળને રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને સેવ ખીલી પાણી મુકાય અને સેવ ચરીને પોચી થઈ હોય તો ઉતારવું. પણ જો સેવ જરા કઠણ જેવી લાગે તો ઉપરથી ફેરવું ગરમ પાણી એક બે વખત છાંટી સેવ બરાબર પોચી મળાઈતી આસવાળા થાયને ઉતારવી અને એળચી જાયફળ ભેળાને કાઢ્યા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી, એ સેવ મળાઈતી થાય છે. નવી સેવ ખીચડા જેવી થઈ જાય છે માટે બનતાં સુધી જુની પણ સોજા સેવ લેવી, તે સેવ મળાઈતી ખીલે છે અને મોકરી રહે છે. વધારે મીઠી સેવ પસંદ નહી હોય તો ખાંડ એક શેર લેવી, તેમજ ધી પણ ગમે તો અડધા શેરજ નાખવું.

સેવ, ગાંઠીયા તથા ફાફડા ગાંઠીયા.

સેવ તથા ફાફડા ગાંઠીયા તળવા માટે ચુલા ઉપર મુકેલી કઢાઈ જરા પણ હીલચી જોઈએ નહી. કારણ એ બેટ ચીજ તળવા માટે તેની મેળવણીને ઝાગતી ઉપર મુકીને પછી તેને ભાર મુકીને હથેલી વડે ઘસવી જોઈએ છે. માટે કઢાઈ જરાખી હીલે તો પછી કઢાઈની અંદરનાં તેલમાં ભડકું લાગી જવાનો સંભવ રહે છે. તેટલા માટે તેમ થાય નહી તેની પ્રથમથીજ ઘણી સંભાળ રાખવા માટે થોડી ચીકટ માટીને થાપી શકાય તેવી પાણીયાં મળાઈતી કઠણ જેવી કરીને

ધરના વપરાતા સાધારણ પણ મોટા ચુલાની આસપાસની ફરતી કીનારીની ઉપર એ માટી મુકીને મળહતી સફાઈથી ફરતી ત્રણેક આંગળ જેટલી ઉંચી પાળ જેવું થાયવું. પછી સેવ તળવા માટે લોઢાંની સોજ માટી કઢાઈને ઉજળી ગુછી તદ્દન કોરડી કરીને ચુલાની અંદર બળવું થાય તેટલી જગ્યા હેઠે રહે તેમ રાખી પછી કઢાઈને પેલી માટીની થાપેલી પાળની ઉપર બરાબર ચપ્પે ખેસી વળગાવીને તૈયાર કરી રાખવું. પણ એ મુજબ ચુલા થાય તેટલાં બીજા વપરાતા ચુલાની ઉપર બીજી સોજ કોરડી કઢાઈને મુકી હેઠે મધ્યમ બળવું રાખી તદ્દન સોજી ચોખ્ખું મીઠું તેલ સાત શર જેટલું અંદર રેડવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી પુરતો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે કઢાઈને ઉતારીને ચુલાથી છેટે મુકી એક ખાટાં લીંબુનો રસ તેલમાં પહેલે થોડો નીચવવો, તેથી તેલ કકડશે, તે નરમ પડેને પાછું બીજી નીચવી એ રીતે આખું લીંબુ નીચવવું, તેથી તેલ કકડીને તેની બોરડુપર બધો ફરતો મેલ એકઠો થઈ તદ્દન નીતરે તેલ થાયને આંધરાંની માટી ચમચથી તેલમાં મેલ ભેળાય નહી તેમ બધા કાઢી નાખવા. ઉપલી રીતે ચુલા તથા તેલ તૈયાર થાય તેટલાં બીજાં માણસે દલીને આળેલો ચણાનો આરીક સોજો આટો તોળાને એક શર લઈ તેને કલઈ ભરેલા ખુનચા અથવા કથરોટમાં નાખી તેમાં વાટેલું નીમક અડધા તોળો ભેળાને ઘણો નહી પણ સેજ કકણ જેવો ગુંદ્યા વગર એમજ અમથો આટો આંધવો. તે પછી પેલી કઢાઈ ગોઠવીને તૈયાર કીધેલા ચુલામાં થોડા સળગાવેલા ઝેલસાં મુકી સાચે થોડાં બળતાં લાકડાં પણ મેલીને પેલાં કકડાવીને સાફ કીધેલાં તેલને એ કઢાઈમાં રેડવું અને સેવ પાડવા માટે જરા પાસે પાસે અને ઘણાં આરીક આંધરાંનો લાકડાંના હાથા સાથનો લોઢાંનો માટો ઝારો આવે છે અને એ હાથાની સામી બોરડુ ઉપર એ નાના લોઢાંના આંકડા જરા છેટે છેટે જડેલા રહે છે તેવા એક ઝારાને ઉજળા ઘોઈ ગુછી તદ્દનજ કોરડો કરીને ચુલા ઉપર મુકેલી કઢાઈમાં રેડેલું તેલ પાછું કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે આજે સેવ બનાવવાના ઝારાના હાથાને ડાવા હાથમાં પકડવા અને તેની સાચે જડેલા પેલા એ આંકડાને કઢાઈની કીનારીની ઉપર હીલે નહી તેમ સરખો સામી બોરડુપર દેશીને મળી મેલા સેવ માટે બાંધવા આટામાંથી એક

મોટાં મોસંખી નેટલો લખ તેને ઝારાની ઉપર મુકીને જમણા હાથની હથેલીવડે ખુબ ભાર મુકીને એ આઠાને જોરથી ધસવો. જેમ કરતાં આઠાની બધી સેવ યજ્ઞને કઠાઈમાં પડશે. તે પછી ઝારાને ત્યાંથી ખસેડવો અને તેનાં બેઉ પડ જરા ભીનાં કપડાંથી નુકી નાખવાં, તેથી તેના બધા છેડ ખુલ્લા રહેશે. કઠાઈમાંની સેવનું હેઠનું પડ શીકા પીળા રંગનું તળાયને સેવ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ખીજા આંકડા વગરના મોટા સાધારણ ઝારાથી ફેરવતી અને ખીજું પડ એવુંજ તળાયને ઝારાવડે બધી સેવને કાઢી લઈ તેની આંદરનું તેજ નીગરાવા માટે સેજ વાર કઠાઈની ઉપર ઝારાને જરા ઉંચો ધરી રાખ્યા પછી મોટાં ફલેતદીશ અથવા કલધવાળા ખુનચામાં સેવને મુકી બાકીના બધા આઠાની સેવ એમજ બનાવવી.

સાધારણ ગાંઠીયા બનાવવા માટે ઉપર મુજબના તોળેલા એક થેર ચણાના આઠામાં કકડેલું તેજ ત્રણ તોળા નેટલું બેળા સેકીને વાટેલો સોજો પાપડખાર તથા વાટેલું નીમક દરેક અડધા તોળાને જરા ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગળાંને એ પાણીને આઠામાં મેળવી ઘટે તો ખીજું ઠંડું પાણી લેતાં જઈ બને તેટલાં જોરથી ખુબ તરેહ ચુંદી ચુંદીને માહે ચુંટેલા અજમા તથા આખરાં કાપેલાં કાળાં મરી દરેક અડધા તોળા બેળીને ઘણાજ કઠણ આટો બાંધી પાછો તેને ઘણું વખત સુધી ખુબ ચુંદી ચુંદીને પછી એ આઠાના મોટા ચાર ગોળા કરવા અને તે બધાને દાખીને ચપટા કરી અકેકની ઉપર મેલીને પછી હથેલીથી દાખી ફેરવી ફેરવીને મોટી રોટલીએવું કરીને તેનો ગોળ વીટો કરી તેમાંથી મોટાં મોટાં લાંબુ નેટલો એક બેળો કાઢી હથેલીને જરા મીઠું તેજ લગાડી લાકડાંની કથરોટ આવે છે તેને એક સાદડી પાંચરીને તેની ઉપર ઉલટી મેલવી અને એવી કથરોટ નહી હોય તો પછી લીસાં પાટીયાંને તે હોય નહી તેમ એક ઉચા પાતલા ઉપર મુકી તેની ઉપર પેલા આઠાના ગોળાને મેલીને બેઉ હથેલીથી વણવો. જેમ કરતાં પતળા ગાંઠીયા વણાઈને બેઉ બોરડું સાદરીપર ઢગળો થશે. એ રીતે એક જથ્થે ગાંઠીયા વણવા અને ખીજાં માણસે ઉપર મુજબ કઠાઈમાં તેજ કકડાવી તેમાં થોડા થોડા ગાંઠીયા નાખવા. થોડા વારમાં ગાંઠીયા પુણીને જલદ થશે. પછી તેને મોટા ઝારાથી તળે ઉપર રૂરવા

અને સફેદ હોય ત્યારેજ કાઢીને સાફ બોલાં અથવા આળણીમાં મુકવા, લાલ કરવા નહી. ઠંડાં યથાથી ગાંઠીયા કરાવશે.

ફાફડા ગાંઠીયા માટે ઉપર લખ્યા મુજબનો ચણાનો આટો આળાને ભરેલો એ ટીપરી લઈ તેને કલક ભરેલા ખુનચામાં નાખી તેમાં વાટેલું નીમક એક તોળો ભેળવું અને સફાને વાટેલો સાબો સફેદ પાપડખાર અડધા તોળાને એક પાશર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને થોડીવાર રાખ્યા પછી હેઠે કચરો ફરીને ઉપર નીતર કાચ જેવું પાણી આવશે તેને કપડાંથી આળાને આટામાં રેડી ચુટેલો અજમા તથા છુંદલાં કાળાં મરી દરેક અડધો તોળો નાખી ખુબ તરેહ શુંદી શુંદીને કકડાવેલાં તેલમાંથી અડધા પાશર જેટલું તેલ માહે ભેળવીને ઉપર સાધારણ ગાંઠીયામાં લખ્યું છે તેમ તદન કઠેલું પણ ખુબ શુંદાયલો આટો બાંધવો. પણ આખો આટાના ગાંઠીયા પાડવાનું કામ થણા મજબુત હાથનું છે માટે ઉપર સેવમાં લખ્યા મુજબ પ્રથમ એક કઠાઈને ચુલાની ઉપર માટીમાં ખેસ્તી કરીને તૈયાર રાખવી, તેમજ તેમાં લખ્યા જેટલાં મીઠાં તેલને બીજા ચુલે તેમજ કકડાવી લીંચુથી ફાડીને નીતર કરી રાખવું. પણ એ ગાંઠીયા બનાવવા માટે સેવનો ઝારો ચાલશે નહી. સેવના ઝારા કરતાં જરા માટો અને તેમજ એ આંકડા જડેલો પણ તેમાં લખ્યા મુજબનાં ઝીણાં આંધરાનો નહી પણ ઝારાની લંબાઈમાં હલા પાડેલા નહી પણ એક તણ જેટલા લાંબા અને એક ચોખાની જઘાઈ જેટલા બધા આડા કાપ પાડેલા અને એ દરેક કાપની ફરતી બધી ધોરડુ પર બાતણ જેટલી પેલી ઝારાનાં પત્રાંની ખાલી જગ્યા રહે તેટલા છેટે છેટે બધા સરખા કાપ પાડેલો લાકડાંના હાથાવાળો ઝારો આવે છે તેવા એક ઝારાને સાફ કરી થોઈ ગુછીને તદન ફાફડો કરવો. ત્યાર બાદ પેલા ચુલામાં ખેસ્તી કીધેલી કઠાઈમાં સેવમાં લખ્યા મુજબ કકડાવેલાં તેલને રેડીને હેઠે તેમજ બળણું કરવું અને તેલ પાછું બરાબર કકડે ત્યારે એ કાપવાળા ઝારાના આંકડાને કઠેલી કીનારીની ઉપર હીલે નહી તેમ બરાબર ટેકાવીને મુકવા મઠી બાંધેલા આટાનો ત્રીજો ભાગ લઈ ઝારાની ઉપર મુકી થણા ભાર મેલી તેલ હેઠે નહી તેમ સંભાળથી હથેલીવડે ભરેલી ઘસીને બધા ઝારાની ઉપરનો આટો પુરો કરવો, જેમ કીધાથી બધા ચપટા ગાંઠીયા થઈને કઠાઈમાં પડશે તે પછી ઝારાને ઉંચકી લેવા અને

તેનાં બેઉ પડ ઉપર જરા પાણીનો હાથ ફેરવેલા. તે પછી કલાઈમાંના ગાંઠીયાનું હેઠનું પડ શીકા બદામી રંગનું તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ખીજ આંધરાંના આંકડા વગરના ઝારાવડે ગાંઠીયાને ફેરવી ખીજું પડ એમજ તળાયને ગાંઠીયાને ઝાપાની ઉપર કાઢી અંદરનું તેલ નીગારીને દીશ યા ખુત્યામાં ગ ઠીયા મુકીને. બાકી રહેલા આટાના બે ભાગના એમજ ગાંઠીયા બનાવવા. એ ગાંઠીયા ધણા મજાહનાં થાય છે અને ખીલારના ચપટ ખુચના ચારસમાં થોડા દીવસ સુધી મજાહનાં સોજા રહે છે. તેલમાં બનાવેલા એ સેવ ગાંઠીયા બધું ધણું મજાહનું લાગે છે. પણ મરજી પડે તો ઉપલીજ રીતે પણ તેલને બદલે ધીમાં તળવું.

સેવ ધઉંનાં દુધ જેવી રાંધેલી

સોજી પણ જીની સેવ શેર ૧, સોજી આંડ શેર પોણા ને નવટાંક, સોજી ધી શેર ૦૫, નવી બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, ઘણા સોજા ગોલાખ પાથેર ૦૫, છુદેલી એળથી તોળો ૦૫ તથા અંધર તોળો ૦૫.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ઘોઘ નુછીને કોરડી કરવી દરાખને સાફ કરીને ઘોવી. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીને ચુલે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર પુંમડો નીકળે ત્યારે બદામ નાખી આંધરની અમચથી ફેરવ્યા કરી શીકા બદામી રંગની થાયને પુત જ બધી કાઢી લઈને દરાખ નાખી તે તળાયને ઉતારી પાડીને કુદી લેવી. ત્યાર બાદ આએ વીવીધ વાંતોમાં સેવ એસાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એસાવેલી રાંધવા માટે ચુલે કકડતાં પાણીમાં નાખવી, પણ તેમાં લખેલા વખત કરતાં જરા વધુ વખત ચુલે રાખ્યા પછી સેવ ઘણી નરમ થાય ત્યારે એસાવવી અને પાણી નીકળી જાય ત્યારે પેલાં બદામ તળેલાં ધીની અંદર એ સેવ તથા આંડ બેળા ચુમે ધીમે બળતે મેલી અમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને સેવ કઠણ થાયને માહે ગોલાખ મેળીને જરાવારે ઉતારી બાકીનો સામાન મેળીને સેવ થઈવી.

સેવ ઘઉંનાં દુધની.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં કુરડછ છાપેલી છે તેમાંજ લખેલી રીતે પણ નીમક તથા ફટકી નાખ્યા વગર અમથાંજ ઘઉંનાં દુધને ઢાણુ રાંધવું. અને એમાં લખેલો છે તેજ જાતનો પણ આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેવ ચોખાના આઠાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની આજણી-વાળો સાંચો લેવા અને તેમાંથી આમ્મે રાંધેલાં દુધની સેવ પાડી તેને ઊપડાંની ઉપર ઝીળીને પછી તડકે મુકવવી. પણ આમ્મે સેવ તળીને પછી રાંધાશે નહીં, તેમજ એને નરમ થતાં પણ ઘણો વખત લાગશે, તેટલા માટે એ મુકવેલી સેવને કકડતાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ધંગારે મુકવી અને સેવ જ્યારે નરમ થાય ત્યારે આજણીમાં આસાવી કાઢવી. તે પછી આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેવ દુધમાં રાંધેલી તથા સેવ રાંધેલી છે તેમાં આસાવીને સેવ રાંધવા છાપેલું છે તે એમાંની એક રીતે આમ્મે ઘઉંના દુધની આસાવેલી સેવ રાંધવી.

સેવ આસ પાયલી.

સોજી ઝીણી સેવ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, ધી શેર ૧૦ થી ૧૦૦, નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૧, એજથીના દાણા તેળો ૧૦૦, જયફળ તેળો ૧૦, ઘણો સોજી ગોલાખ નાના ચમચા (ફજ્ટસ્પુન) ૯.

સેવને ચુંટીને સોજી કરવી. એજથી જયફળને છુંદવું. આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઘ નુછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ધાવી. પાણી શેર ખાંડને કલઘવાળી તપેલીમાં ગોલાખમાં પીગળાવીને ચુલે મુકી ખાડો શીરો થાયને ગરમ રાખવા માટે ગરમ ભિભટપર મુકવો. પછી કલઘ ભરેલા પાટીયામાં ધીને ચુલે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ખુંમાડો. નીકળે ત્યારે અંદર બદામ નાખી આંધરાની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગની થાયને ઉતારીને માહેથી જલદી કાઢી લઈ તપેલીને પાછી ચુલે મુકી પાણું ધી કકડેને દરાખ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયને કાઢી લીધા પછી માહે સેવ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ઘેરી લાલ તળાયને જો સેવ નવી હોય તો પણ થાશે અને જુની હોય તો સાડામણ પાણેર ફંક

પાણી રેડી બાકી રહેલી એ પાણેર ખાંડ ભેળી ઢાંકણી
 ઢાંકીને બળતે રાખવું અને સેવ સીજીને પાણી સુકાવા આવે ત્યારે
 સેવ ભાજે યા હેઠે લાગે નહી તેમ અવારનવાર અમમ કરીને પાણી
 તદન સુકાવા દેવું. ત્યાર પછી પેલા તૈયાર રાખેલા શીરાને સેવની
 ઉપર ફરતો રેડી અમમથી મેળવીને પુરતા ધ'ગારે ઉંઘાડું ગખવું
 અને સેવ ભાજે નહી તેમ અવારનવાર સંભાળથી અમમ ફેરવી
 શીરો સુકાઈને મળેહનેા આસ આવેને એળથી જાયફળ ભેળી ઉતારી
 સેવને કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. વેનીલાની સેવ કરવી
 હોય તો સેવને આસ આપ્યા પછી એક નાનો અમચો (ફેન્ટરપુન)
 વેનીલા સાથે એટલોજ સોળો ગોલાખ ભેળીને સેવની ઉપર ફરતો
 છાંટવો. કેસર્યા સેવ કરવી હોય તો તેમાં વેનીલા નાખવું નહી પણ
 પાંચ વાલ એટલે એઆની ભાર સોજી ખરી કેસરને આએ વીવીધ
 વાંતીમાં સેકીને છુદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ
 કેસરને સેકી વાઢીને પછી શીરાને ભેભટ મુકવા બપેહું છે તેમ
 મુકતી વેળા માહે એ કેસરને બરાબર મેળવવી. માવો નાખેલી સેવ
 વધારે સરસ થાય જ માટે ગમે તો અડધો શેર તાજ માલા માવાનો
 છુકો કરી શીરાને સેવની ઉપર નામતી વેળા પેહલે તેમાં એ માવો
 ભેળીને પછી શીરાને સેવની ઉપર રેડવો.

સેવ ચોખાના આટાની.

રંગુનનો હલવો નામના તદન સફેદ ચોખા આવે છે તેને
 ચુંદી સોજા ઘોઘને યોવામાં નાખવા અને બધું પાણી નીકળા જાયને
 ગુછીને તડકે ઘોતાં સફેદ કપડાંની ઉપર પાંચરીને મુકવા. પછી તદન
 કોરડા સુકા થાયને દલાવી આળીને એ આટો અડધો રતલ લેવો.
 અને સેજખી ખોડે નહી પણ તદનજ નવું મોટું પાકટ એક નાળાથેરને
 ખમણી તેમાં અડધો શેર કકડવું પાણી રેડી સારીકાની ચોળીને
 બધું દુધ કાઢી જાંજરાં કપડાંથી કલછ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને
 ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારી આટાને કલછ ભરેલા
 ખુનચા યા ફેલેતદીથમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી એ દુધ બધું
 બરાબર ભેળી ખુબ મસળીને પોચો આટો બાંધવો. કારણ કણ
 આટાની સેવ પડતી નથી, એને માટે પોચો આટો જોઈએ છે. તે
 પછી આએ વીવીધ વાંતીમાં કુરડા છાપેલી છે તેમાં જખ્યા મુજબનો

સાંચો જન સેવગો પણુ કહે છે ને લેવા પણુ તેને માટે સાત આંધરાંનો નળો લેવા લખેલું છે પણુ તેને બદલે આએ સેવ બનાવવા માટે ઝીણું અને વાઘાંચ જેટલાં છુટાં છુટાં આંધરાંની આળણી વાળો નળો લેવો. પછી એક કલમ ભરેલો મોટો પાટીયો પાણીથી અડધો ભરી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ કડકીને અંદર ઉછળે ત્યારે એ બાધેલા આટાનાં ઘણાં નાનાં સપરચન જેટલા ગોળા કરી તેને હથેલીયા દાખીને લાંબાં મુઠીયાં વાળીને તપેલીમાંનાં પાણીમાં મુકી ઢાંકણુ ઢાંકી હેઠે મોટું બળતું રાખવું અને લગભગ અડધો કલાક થાયને બળતું થીમું રાખી આંધરાંની ચમચથી એક મુઠીયું કાઢીને સાંચાના નળામાં મુકી કુરડમમાં લખ્યા પ્રમાણે દબવું, તેથી એ મુઠીયાંની સેવ થઈને નળામાંથી હેઠે પડશે તેને મોટી રકાખીમાં ઝીળી એજ રીત અકેક મુઠીયાંને ગરમ ગરમ કાઢી સેવ પાડી બધી એજી થાયને ટેસ્ટ મુજબ સોજ ખાંડ ભેળીને ગરમ ગરમ ખાવી. ગમે તો જ બાફેલાં ત્રણ ત્રણ મુઠીયાંને પાણીમાંથી કાઢી લાંબીને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા યા બીજું કોઈ પણ એસેન્સ ભેળા મસળાને પાછાં મુઠીયાં વાળીને તેની સેવ પાડી ખાંડ ભેળીને ખાવી. વધારે સારી સેવ કરી હોય તો સોજ તાજાં ભેસનાં બે શેર દુધને કલમ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને તેમાં બરાબર એક કકરો પડેને સોજ ખાંડ વા રતલ માહે ભેળાને છુટ્યા કરી બે પાશરની ઉપર દુધ બળે ત્યારે ઉતારવું અને નવી બદામતી નવટાંક ખીજને છોલી છુટીને તે તથા છુદેલી એજથી તથા બચકળ બેઉ મળીને અડધો તોળો તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસેન્સ તથા ચાર ટીપાં ગોલાખતું એસેન્સ એ બાળેલાં દુધમાં મેળવીને મોટાં દીશમાં રેડી ઉપર મુજબ મુઠીયાંને બાશીને તેની સેવ એ દીશમાંનાં બાળેલાં દુધમાં પાડી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી સેવને મેળવીને ખાવી. નળો ઘણાંજ બાકી અને પાચે પાચે આંધરાંવાળા આળણીનો લેવા નહી, તેમાંથી સેવ બરાબર પડતી નથી માટે ઉપર લખ્યા મુજબના છેડની આળણીનો લેવો.

સેવ તળેલી.

સોજ બાકીક ખુની સેવ શેર ૧, સોજ ખાંડ શેર ૦૫, સોજી
થી શેર ૦૫, નવી બદામતી ખીજ શેર ૦૫, કીસ પીસ દરાખ નવટાંક,

એળચીના દાણા તોળો ૦ા, જ્યક્ષ્ણ તોળો ૦, ઘણા સોળે ગોલાખ નાના ચમચા ૬.

એળચી તથા જ્યક્ષ્ણને છુંદવું. સેવને ચુંટવી. આઝે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા ઘેલવાની રીત છાપેલી છે તે સુજળ બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોષ નુછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ઘોવી. ખાંડનો જરા ટાઇટ શીરો કરી ગરમ રાખ્યા માટે તપેલીને ઉની ભિભટ ઉપર રાખવી પછી એક કલકલ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાંથી બરાબર ધુ'માડો નીકળે ત્યારે બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકી બદામી રંગની થાયને ઉતારીને તુર્તજ માહેથી સ્લાઇસ કાઢી લઇ પાછી તપેલીને ચુલે મેલી અંદર દરાખ નાખી ફેરવ્યા કરી બરાબર તળાયને ઉતારીને કાઢી લીધા પછી તરેલી પાછી ચુલે મેલી માહે સેવ નાખી ધીમું બળવું રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બધી એક સરખી શીકી લાલ તળાય ત્યારે અંદર શીરાને ફરતો રેડને ચમચથી સેવમાં મેળવવો અને જરાવારે સેવ ટાઇટ થાય તથા સામાન ભેળીને ઉતારવી, સુકી કરવી નહી. પાણીને બદલે બધા ગોલાખમાં શીરો બનાવેલી સેવ વધારે સારી થશે.

સેવ દુધમાં રાંધેલી.

સોજી ઝીણી જુની સેવ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજી ધી શેર ૦ા, નવી બદામની ખીજ શેર ૦, કીસમીસ અથવા કરંટ દરાખ નવટાંક, એળચી તોળો ૦ા, જ્યક્ષ્ણ તોળો ૦ા, સોજી તા'બું દુધ શેર ૧, ઘણા સોળે ગોલાખ નાના ચમચા (છુંદસ્પુત) ૬.

બદામને છોલીને આડા ત્રણ ત્રણ કટકા અથવા બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોષ નુછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ઘોવી. એળચી જ્યક્ષ્ણને છુંદવું. સેવને ચુંટવી. ખાંડમાં કચરો હોય તે કાઢીને સોજી કરવી. એક કલકલવાળી તપેલીમાં દુધને ગાળીને ચુલે મેલી માહે બરાબર એક કકરો પડે તેમાં ખાંડ મેળવી ખીજે એક કકરો આવેને ઉતારવું. ત્યાર બાદ એક તદન કલકલવાળા પાટીયામાં ધીને ચુલે સુકી બરાબર કકડીને માહેથી ધુ'માડો નીકળે ત્યારે બદામ નાખી શીકી બદામી રંગની થાયને ઉતારીને અંદરથી આંધરાંની ચમચ કાઢી લઇ તપેલીને પાછી ચુલે સુકી દરાખને શીકી

લાલ તળીને કાઢી લીધા પછી સેવ નાખી ધીમે બળતે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવી અને શીઘ્ર લાલ તળાયને તપેલીમાં પાંચડીને તેની ઉપર કકડાવેલું દુધ રેડવું અને એક કકરો પડેને ઢાંકણ ઢાંકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણપર વધારે ધંગાર મુકી દુધ સુકાવા આવે ત્યારે માહે ચમચનો ડાંડો ફેરવવો અને બધું દુધ સુકાયને ગોલાખ ભેળા તે બળેને એળચી જાયફળ ભભરાવી ચમચના ડાંડાથી જ મળવીને ઉતારી સેવને કાઢ્યા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી.

એ સેવને તળાને રાંધવી નહી હોય તો આપ્તે વીવીધ વાંનીમાં સેવ આસાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેવને આસાવરી, ઉપર મુજબ દુધને ખાંડ સાથે કકડાવવું. પછી કલષ ભરેલા પાટીયામાં બધાં ધીમાં બદામ દરાખને તળીને કાઢી લેવી અને બીજી કલષ ભરેલા પાટીયામાં આસાવેલી સેવને પાંચડીને તેની ઉપર કકડાવેલું ધી નાખી દુધ રેડીને ઉપલી જ રીતે એ સેવને તૈયાર કરવી. એ બેઠ રીતથી રાંધેલી સેવ મજાહતી યાય છે. નવી સેવ ખીચડા જેવી થઈ જાય છે માટે જુની પણ સોજી સેવ લેવી.

સેવનો જુદાં.

મુસલમાન લોકો સેવમાં કેસર નાખીને પકાવે છે તેને તેઓ સેવનો જુદાં કહે છે. તે રીતે સેવ રાંધવી હોય તો એક શર સોજી ઝીણી જુની સેવને ચુંડીને સોજી કરવી. સોજી ખરી કેસર પાંચ વાલ એટલે બેઆની જેટલાં વજનની લેવી અને તેને આપ્તે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે સેકીને વાટવી. નવી બદામની ખીજ, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા સોજી આરોળી એ દરેક ચીજ નવટાંક લેવી અને આપ્તે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા આરોળા છાલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણડેને છાલી આરોળીને આખી જ રાખી બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપી એ બધાંને તથા નવટાંક કીસમીસ દરાખને પણ સાફ કરી તેને પણ ધોવી. ત્યાર બાદ પોણો શર સોજાં ધીને કલષ ભરેલા પાટીયામાં કકડાવી તેમાં સેવને બદામી રંગની અથવા શીઘ્ર લાલ એ બેમાંની ગમે તે એક રીતે તળવી અને બીજી કલષ ભરેલા પાટીયામાં એક શરની ઉપર બીજું અડધો પાણર પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને તેમાં બરાબર કકરો પડેને માહે સોજી ખાંડ એક શર

નાખી તેમાં કેસરને બરાબર મેળવીને પછી બધા મેવા નાખી બધું ચમચથી મેળવવું અને ખીજે એક જોશ આવેને તેમાં તળેલી સેવ બધાં ધી સાથેજ અંદર નાખી ચમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકણ દોઢીને ધીમે બળતે રાખવું, પણ અવારનવાર ઉંધાડીને ચમચ ફેરવવી અને બધું પાણી સુકાય પછી સેવને દાખી જોવી અને બરાબર નરમ થઈ નહી હોય તો એક બે વખત ગરમ પાણી માહે જરા મેળવવું અને બરાબર ચરીને પાણી સુકાય ત્યારે ધણું સોજે ગોલાખ નાના છ ચમચા (દૈન્યકપુન) ભરીને ઉપરથી ફરતો રેડી જરાવાર ઇંગારે ઉંધાડું ઘૂંટી ગોલાખ સુકાયને ઉપરથી છુંદલી એળચી તથા જયફળ દરેક અડધો તોળો ભભરાવી ઉતારીને તે મેળવું.

સેવ પાપડી.

સોજી ઝીણી જુની સેવ તથા સોજી ખાંડ દરેક થેર ૧, સોજું થી થેર ૦૧, નવી બદામની ખીજ તોળા ૫, ફીસમીસ દરાખ નવરાંક, મીઠનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૩, એળચી તોળો ૦૧ ને વાલ ૫, જયફળ તોળો ૦૧ ને વાલ ૫, ધણું સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૩.

એળચી જયફળને છુંદવું. બદામને ઊલી સ્થાપ્તસ કાપી પોષ નુછીને કોરડી કરવી. સેવને ચુંટવી. ખાંડને ચાસવાળો શીરો કરી ભેભટપર ગરમ રાખવો. પછી કલક ભરેલા પાટીયામાં ધીમે ધીમે બળતે કકડાવી પહેલે બદામની સ્થાપ્તસને શીઘ્ર બદામી રંગની તળીને ઉતારી પાડી આંધરાંની ચમચથી ઘૂર્ત ઘૂલી લઈ પાછી તપેલીને ચુલે સુકી માહે દરાખ નાખી તે શીઘ્ર લાલ તળાયને કાઢી લઈ સેવ નાખી ચમચથી ફેરવતાં જમને બધી સેવને માહે ભાંજવા કરવી. પણ ૦૧ ઇંચ જેટલા કટક થાય તેમજ ભાંજવી. છેક ભુકો કરવો નહી અને બધી શીઘ્ર લાલ તળાયને શીરો ભેળીને બધો આટો ભભરાવીને નાખી માહે બરાબર મેળવીને ફેરવ ફેરવ કરી એ મેળવણીની બારડુપરથી શીરાનો જરા પમરાત રહે તેટલી સેજ દીળી મેળવણી થાય ત્યારે ગોલાખ ભેળવો અને તે બળીને પાછી એટલીજ દીળી મેળવણી થાયને ઉતારી બાકીનો બધો સામાન ભેળી કલક ભરેલા ધી લગાડેલ

જુનઆની વચમાં બધું પ્રાદી એ દગળાને ચમચથી દાખી દાખીને પછી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળાયાંથી થોડા થોડીને સરખું લેવામાં આવે છે. ધ'ચ નેટવું નહું થાપવું. પછી પાપડી બ'ધાઈને તેદન કાઢી થાયને ડાયમંડ આકારના યા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. પાણીને બદલે ગોલાબચાંદી શીરો બનાવેલી વધારે સારી થાય છે. કેસર્યા કરવી હોય તો આ એ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે સીતે પાંચ વલ એટલે બેઆનીભાર સોજી ખરી કેસરને સેકી વાડીને બે ચમચી ગોલાબમાં મેળવી શીરામાં ભેળીને પછી શીરાને ભલટપર રાખવા. કદાચ સેવ પાપડી વધુ વાર ચુલે રહેતાં લુકા જેવી થઈ જાય તો તેમાં ગોલાબ અથવા પાણી ભેળી પોચું કરીને પાણું ચુલે ધીમી આંચે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને કાણુ જેવું થાયને ઉપર મુજબ ધી લગાડેલા જુનઆમાં થાપી બ'ધાયને કાપ મુકીને કટકા કાઢવા. એ સેવ પાપડી ભાંગે તેવી કાણુ થશે નહીં પણ મજાહતી ચીવટ હલવા જેવી થશે.

સેવ પાપડી માવાની.

ઉપર સેવ પાપડી છાપેલી છે તેમાં લખ્યું છે તેટલાજ બધા સામાન લેવા પણ તેમાં આટો લખેલો છે તે લેવા નહીં અને તેને બદલે સોજે તાજે મોલો માવે અડધો શર લેવો. પછી એજ સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબ બધો સામાન તૈયાર કરી બદામ દરાખને તળીને કાઢ્યા પછી ઉપર પ્રમાણેજ સેવને ભાંજતાં જઈને મજાહતી લાલ તળાને ઉતારી વધારે લાલ થાય નહીં માટે તપેલીને પુર્તજ ઠંડાં પાણીથી ભરેલા જુનઆમાં મુકી દેવી. ત્યાર બાદ એજ સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો શીરો બનાવવા મુકવો અને જરા પતળો જેવો શીરો થાયને માવાને ભાંજી લુકો કરીને શીરામાં બરાબર મેળવીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને શીરામાં માવો બરાબર ભેળાય અને શીરો ચાસવાળો થાયને તળેલી સેવ તેમાંનાં ધી સાથેજ માલે નાખી ચમચથી બરાબર મેળવીને પછી ઉપર સેવ પાપડીમાં લખ્યા પ્રમાણે તૈયાર થાયને તેમજ જુનઆમાં પ્રાદીને તેજ રીતે ચક ધ'ચ નહીં થાપી તેદન ઠંડી કાણુ થાયને ઉપર મુજબ પણ ત્રણ ધ'ચ નેટલા મેટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને કટકા ઉપાડવા. એ પાપડી કેસર્યા કરવી

હોય તો સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબની સેકીને વાટેલી પાંચ વાલ
કેસરને પહેલે શીરામાં બેળીને પછી તેમાં માવો મેળવવો.

સેવ બનાવવાની રીત.

મીલનો પહેલા નંબરનો તાલો સોળે ઘઉંનો પોણા રતલ રવા
સાથે મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો બ રતલ બેળીને
આળવો અને અડધો તોળો નીમકને અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં
પીગળાવી ગાળીને આટા સાથના રવામાં બેળી ખપતું ખપતું ઠંડું
પાણી નાખી કઠણ જેવા બાંધી પંદરેક મીનીટ ખુબ ગુંદીને ઉપર
કપડું ઢાંકી આર કલાક રાખવું. તે પછી એના આર લાગ કરી
તેમાંથી એકને બેઠ હાથનાં બધાં આંગળાંથી ખેંચી જરા લાંબો
કરીને તોડી નાખી પાછો બેઠીને એકઠો કરી એ રીતે પચીસેક
મીનીટ ખેંચી તોડીને પાછો એકઠો કરતાં રહેવું. જેમ કરતાં આટો
કેળવધને મળકળે સેવ વણાય તેવા ચીકાસ પકડશે. તે પછી બાકી
રહેલા આટાના ત્રણ ભાગને પણ એ રીતે કેળવવો. ત્યાર બાદ
સેવ વણવા માટે આસરે દોઢ ગજ જેટલું લાંબું અને આઠેક
ધંચ જેટલું પોહોળું પાટીયું આવે છે અને તે પાટીયાંની
પોહોળાઈ જેટલાજ તેની ઉપર જરા છેટે છેટે બધા છાલકા આડા
કાપ પાડેલા હોય છે અને એ પાટીયાંની પછવાડે એટલુંજ પોહોળું
પણ લંબાઈમાં એના કરતાં અડધું લાંબુ ખીજી પાટીયું આવે છે
તે પાટીયાંને લાંબાં પાટીયાંની સાથે વચમાંથી મીલગરાંવડે જડી
લીધેલું હોય છે. પણ સેવ વણવા માટે એ પાટીયાંને અને તેટલી
ઉંચી જગ્યા ઉપર મુકીને વણે તો તેથી સેવ વણતાં જે તાર
નીકળે છે તે તણાઈને લાંબા ઉતરે છે, તેટલા માટે તેવા તાર વણવા
સારું આસરે દોઢ બે વાર સુધી લાંબી એક ટેમલ અથવા એકજી
ખીજી કાંઈ ઉંચે મુકીને પછી તેની ઉપર સેવ વણવાનું પાટીયું
પડી જાય નહીં તેમ ઠેરવીને પછી પેલાં જડેલાં પાટીયાંને ઉંધાડી તેના
ટેકાથી ગોઠવીને મુક્યા પછી સેવ વણનાર માણસને બેસવા માટે પાટી-
યાંની આગળ જગ્યા ખાલી રાખવી. એ રીતે મુક્યાથી એ પાટીયું
જરા ઢળતું થશે. તે પછી સેવ વણાય તેના તાર નાખવા માટે સોજી
નવી છટીયાંની સાદરીને બની શકે તેટલી એટલે આસરે દોઢએક
વારને છેટે પાટીયાંની સામી બેરફાર દુરથી પાંચરવી, કારણ જેમ દુર

હથે તેમ સેવના તાર ખેંચાઈને પતળા થશે. તે પછી એક હાથની હથેલીને તેમજ પાટીયાંને સેજ શ્રી ચોપડીને પેલા બાંધેલા આટો નાનાં સપરચન જેટલો લઈ એક હથેલીથી પેલાં પાટીયાંના કાપ ખાડેલા ભાગની ઉપર સેવ વણુવા માડવી અને સેવના તાર પાટીયાંની એક બોરદુપર હેઠે ઉતરે તેને જે માણસ હોય તો તેમ નહીં તો પછી એકજ માણસે સંભાળથી એક તારને સાથેજ સોજી નેતરના છેડાથી ઝીળીને અને તેમ લાંબે હાથે સાદરીની ઉપર બધા તારને આડ તીરા અડેકની ઉપર નાખી એજ રીતે ધી લગાડીને બધા આટાની સેવ વણુવી. તે પછી સેવનો ઢગળો થઈ જાય નહીં તેમ સંભાળથી સાદરીના ચારે છેડાને જે માણસોએ સરખા ઉંચકીને સુકવા માટે પુરતાં તડકાંમાં સુકવી. પછી સેવ બરાબર સુકાયને ભાગે નહીં તેમ બધી સરખી કાઢીને ભરી સુકવી. મુસલમાન લોક બનાવે છે તે રીતે સેવ કરવી હોય તો ઉપર મુજબનો બધો ઝીણો રવોજ એક રતલ લેવા અને ઉપર લખેલી રીતે નીમકનું પાણી ભેળીને ઠંડાં પાણીથી બાંધી લગભગ પોણા કલાક સુધી ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી થાળીમાં મેલી આટાની સપાટીની ઉપર આંગળી ભાકીને છુટા છુટા જરા ખાડા પાડી તેમાં ઠંડું પાણી છાંટીને કપડું ઢાંકી ઉપર લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા પછી પાછો મસળીને ઉપલીજ રીતે ખેંચી આટાને તોડીને પાછો જોડી બરાબર કેળવીને ઉપર મુજબજ એ આટાની સેવ વણુવા માડી ઉપર લખ્યા કરતાં પણ ચટાઈને વધારે દુર પાંથરીને તેની ઉપર સેવને નાખી, તેથી એ સેવ ઘણીજ બારીક થશે. એ લોક રંગીન સેવ પણ બનાવે છે તેવી કરવી હોય તો આટાને કેળવીને ચાર ભાગ કરી તેમાંથી ત્રણ ભાગ જેટલો સફેદ જુદો કાઢવો અને બાકીના એ થા ભાગમાંથી ત્રણ ભાગ કરી ઝીણું પાદડાંની મેથીની ભાળીને ઘોઘ છુંદીને તેનો રસ કાઢી આટાના એક ભાગમાં ઘટે તેટલો ભેળીને તેને લીલા રંગનો કરવો અને આ એ વીવીધ વાંનીમાં રંગ આછસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગ આટો ઘેરા ગાલાખી રંગનો થાય તેટલો બીજ એક ભાગ આટામાં મેળવવો અને જરા કેસરને સેકી બારીક વાડી જરા પાણીમાં ભેળીને એ આટાના ત્રીજા ભાગમાં મેળવીને પીળા રંગનો કરવો. પછી પેલા બધા સફેદ આટાના ત્રણ ગોળા કરીને તેમાંના એકની સેવ વણીને સાદરીપર નાખ્યા પછી ત્રણ રંગના આટામાંથી એક જાતનો લઈને તેની

સેવ વણી એ સાદરીપરની સેવની ઉપર નાખીને પછી પાછી એક ભાગ આટાની સફેદ સેવ વણીને તેની ઉપર નાખી ખીજ રંગીન આટાના એક ભાગની સેવને વણીને તેની ઉપર નાખ્યા બાદ બાકી રહેલા એક ભાગ સફેદ આટાની સેવ વણીને છેલ્લા રંગીન રહેલા આટાને એમજ વણીને ઉપર નાખ્યા પછી એ બધી સેવ એકડીજ સુકવવી.

સેવરી ફાઉલ.

મજાહનું ફરમે હાફફાઉલ ૧, ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦, આદુ તેળા ૦, લસણુ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, વેલાલી સૌસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો (હૅન્ડર્સપુન) ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, કુદનાનાં પાદડાં; સેલરી; પાસ્લીં ઘોષ કારકુ કરીને બારીક કાપેલું તથા મસાલો ગરમ એ દરેક ચીજ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, તાજાં ઘડાં ૪.

બે ઇડાંને કઠણ બાકી છોલીને ઉભા ચાર કટકા કાપવા. આદુ લસણુને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને બારીક કાપવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે હાફફાઉલને સમારી કટકા કાપીને સોળું દાવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલક ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં તળી માહે આદુ લસણુ વધારી મરધીના કટકા, નીમક તથા એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમાં આંચે મેલી ઘટે તો ઢાંકણુપર ખીજું પાણી ચાખ્યા કરવું અને મરધી નરમ થાયને બધો બારીક કાપેલો સામાન નાખી ચમચી મેળવવું. મરધી ચરી તદન અટવઘ જઘને હાડકાં છુટાં પડી જાય તેટલી બધી નરમ થાય અને અંદર અડધા પાશર જેટલી શ્રેવી રહે ત્યારે ઉતારી શ્રેવીમાંથી મરધીને કાઢીને તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને ચામડાં સુધાંજ બધું માસ છુટું પાડવું. ત્યાર બાદ બાકીનાં બે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહડીને શ્રેવીમાં રેડી સૌસ, લીંબુનો રસ તથા ગરમ મસાલો મેળવીને પછી એમાં મરધીનું બધું માસ ભેળવું અને એ બધું સમાય તેટલાં પાનદીયમાં એમાંથી અડધું મુકી તેની ઉપર ગોડલીને ઘડાંના કટકા મેકાંને પછી બાકી રહેલી મરધીની અડધી મેળવણી સફાઇથી ઉપર પાંચરીને

પુડીંગ તથા પાષ્ટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં આ ચુલા ઉપર લાલ ભુંજવું. ગમે તેો લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું.

સેવરી રાઈસ.

સોજ ઝીણા જીરાસાલ ચોખાને બાફીને ઝોસાવી બધું પાણી બરાબર નીકળા ગયા પછી એ ચાવલ તોળેલા આઉંસ ૬ એટલે તોળા ૧૫, સોજ નફી ગોસ્તની ઝીણી બોટી ખારી પકાવેલી રતલ ૦૧, એ ખારી પકાવેલી બોટીની ગ્રેવી પાથેર ૧, સોજી ધી તોળા ૨૦, સોજી વેલતી પનીર જયફળની ખમણીયા ખમણેયું તોળો ૧૦, સોજે વેલતી સોસ નાના અમચા ૨, બાઈલાં તાજાં ઇંડાં ૩, છુંદેલાં મરી તથા નીમક ટેસ્ટ મુજબ.

બોટીને ખીમા જેવી બારીક છુંદવી. ગોસ્તની ગ્રેવીમાં સોસ ભળવા. ઇંડાને ઢોલી ઉભા બપે કટકા કાપવા. ધીને બરાબર કકડાવવું. પછી ચાવલમાં બધા સામાન બરાબર ભળવી ટેસ્ટ લાગે તેટલું નીમક તથા મરી માહે ભળવું અને એ બધું કીનારી સુધી સમાય તેટલાં એક ઇંડાં નાનાં દીશમાં બધું ભરી તેમાં ગાળે ગાળે ઇંડાંના કટકા દાખીને સુકીને પછી પુડીંગ તથા પાષ્ટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર અથવા ચુલા ઉપર ભુંજવા સુકવું અને ઉપરથી જરા લાલ થાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું, ઇંડું સાફ લાગશે નહીં.

સેવ રાંધેલી.

સોજ જીની ઝીણી સેવ શેર ૧, સોજી ધી તથા ખાંડ દરેક શેર ૦૦૦, નવી બદામની ખીજ શેર ૦૧, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, એળચીના દાણા તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૦, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના અમચા ૬.

એળચી જયફળને બારીક છુંદવું. સેવને સુટવી. આએ બીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળાં છેલવાની રીત હાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામને ઢોલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા અથવા ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઘ નુછીને ફોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ઘાઘને ફોરડી કરવી પછી બોટી કઢાઈ અથવા કલકલવાળા પાટીયામાં ધી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળે તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની

ચમચથી ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની થાયને છૂત ઉતારી પાડીને કાઢી લઈ પાકું ચુલે મુકી ધી કકડેને દરાખ નાખી લાલ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ આખે વીવીધ વાંનીમાં સેવ આસાવેલી છાપેલી છે તે રીતે સેવને બાફી આસાવીને બધું પાણી નીકળી જાયને કુચો થાય નહીં તેમ સંભાળથી બીજા કલક ભરેલા પાટીયામાં અડધી સેવને પાંચરીને મુકીને તેની ઉપર અડધી ખાંડ ભભરાવી અડધું ધી રેડીને તેની ઉપર બાફીની અડધી સેવ, ખાંડ તથા ધી નાખીને પછી ફરતો ગોલાખ રેડી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર જરા રાખ પાંચરીને તેની ઉપર જરા વધારે ઇંગાર મેલી હેઠે ચુલામાં થોડા ઇંગાર રાખ્યા અને સેવ મુકી જેવી થાયને એળથી જાયકળ ભભરાવી ગમે તો ઉપર બીજો જરા ગોલાખ છાંટી ચમચનો ઝાંડો ફેરવીને ઉતારી સેવને કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવા અને ગમે તો ચમચનો ઝાંડો ફેરવતી વખતેજ સેવમાં ભેળવી. એ સેવ અડધો શરૂ થા તેથી પણ થોડી રાંધવી હોય તો સેવનાં બે પડ કરવાં નહીં પણ ઉપર મુજબ પણ જરા નાની તપેલીમાં એકજ પડ મુકીને પકાવવી. ઉપલી રીતે ખાંડ નાખીને સેવ રાંધવાને બદલે ત્રણ ચમચા ગોલાખ વધારે લઈ તેમાં ખાંડનો ઘણો ઘાડો શીરો કરી સેવની ઉપર એ રેડીને પકાવવી. એ સેવ સફેદ થાય છે માટે લાલ રંગની કરવી હોય તો સેવને આસાવ્યા પછી આખે વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે રંગ સેવ લાલ રંગની થાય તેટલો ખપતો ખપતો સેવમાં ભેળવો પણ તેમ ભેળતાં સેવ ભાગે નહીં તેની સંભાળ રાખીને પછી ઉપર મુજબ પકાવવી. અને શીરો નાખવાનો હોય તો પછી સેવમાં નહીં પણ શીરો ઘેરા લાલ રંગનો થાય તેટલો રંગ તેમાં ભેળીને પછી ઉપર મુજબ એ શીરો રેડવો. પણ સેવની હેઠે પોપડો થવા દેવો નહીં. કારણ તેમ થયાથી રંગને લીધે સેવ સેજ કડવી લાગશે. કેસર્યા સેવ બનાવવી હોય તો પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર સોજી ખરી કેસરને આખે વીવીધ વાંનીમાં મેકીને છુટેલી અથવા બાટેલી સેવમાં છાપેલું છે તે મુજબ કેસરને મેકી વાટીને છાંટવા માટે ગોલાખ હોય તો તેમાં અને શીરો કાઢેલા હોય તો તેમાં કેસર ભેળીને સેવમાં નાખવો. પણ કેસર નાખી હોય તો તેમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવો નહીં. સેવને તળીને રાંધવી હોય તો બદામ દરાખને ઉપર મુજબ પણ પાટીયામાંજ તળીને કાઢી

લીધા પછી તેમાં કાચી સેવ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગની, ફીકી લાલ અથવા ઘણી ઘેરી લાલ જેવી ગમે તેવી તળવી અને સેવ નવી હોય તો ઠંડું પાણી પોણું શર અને જીની હોય તો સાડા ત્રણ પાશર પાણી રેડી પેહલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું રાખવું અને અંદર કકરો પડેને ઠાંકણુ ઠાંકી ધીમે બળતે રાખી અચરનવાર ઉંઘાડીને સેવ ભાગે નહી તેમ ચમચ ફેરવી હેઠે લાગવા દેવું નહી. પણ સેવ જીની હોય અને પાણી સુકાય તોય ચરી હોય નહી તે પછી ઉપરથી ગરમ પાણી પોડું છાંટવું અને બધું પાણી સુકાઈ સેવ ચરે અને સુકી થાયને ગોલાખ ભેળા જરાવાર ધંગારે રાખીને ઉતારી ઉપર ફરવું એળચી બચફળ ભભરાવી ચમચથી મેળવીને સેવને કાઢ્યા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સેવને ઘણી ઘેરી લાલ તળવાને બદલે બદામી રંગની તળાયને ઉપર લખ્યા જેટલું પાણી રેડી એ પાણી ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું થાય તેટલો બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળા કકરો પડે પછી ઠાંકવું અને જરાવારે ઉંઘાડીને અંદર પોણું શર ખાંડ ભેળાને ઉપર મુજબ પકાવવી. રંગને લીધે આગ્ને સેવ લાલ તળીયા વગર એમજ મળહની લાલ થાય છે.

સોદા વૉટર.

બણોજ સોદા સોદાબાઇકાર્ય તોળા ૨, તારતરીક અથવા સાઇટ્રીક એસીડ તોળો ૧૧.

કકડાવી ગાળીને ઠંડું ફીધેલું પાણી લઇ બે બાટલીઓ એ પાણીથી ભરીને એકમાં સોદા અને બીજીમાં ઉપર લખેલી બેમાંની એક એસીડ નાખી પીગળાવીને બંધ કરવું અને પીવું હોય ત્યારે એ દરેક એકેક વાઇનગલાસ ભરી એક તંબલરમાં સાથેજ નાખવું અને ફીણ આવેને પીવું.

સૉસ અનેનાસનો.

અનેનાસના મુરખાનો શીરો અડધો શર ભરીને લેવો અને કલઇ ભરેલી ગાની તપેલીમાં નામી તેમાં પાશર ખાંડ ભેળા ચુલે પાંચ તાનીટ મુકીને ઉતારવું. એ સૉસ પુડીંગ અનેનાસનું છાપેલું છે તેની ઉપર રેડવો.

સૌસ આમલીનો.

કૌસ ઍન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો આટલી ૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦૧, આડુ તોળો ૨૧, સોજાં ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં લાલ મરચાં; આખાં કાળાં મરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧૧, લસણ તોળો ૦૧, હલકો સરકો ૫૫ મુજબ.

મરીને ઘણાંજ બારીક છુંદવાં. આમલીને હલકા સરકાથી સોજા ઘાઘ મોટાં કોડીનાં બોલમાં સોજા સરકા સાથે ત્રણ ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળાને તદનજ કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં એવીજ કલ્હવાળા ચાળણી યા બોયામાંથી છાંડી કાઢવું અને આડુ લસણને છોલી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી હલકા સરકાથી બોઈ આમલી ભેળેલા સોજા સરકામાંથી જરા નાખીને તદન સાફ પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસીને આમલી સાથે છાંડેલા સરકાની તપેલીમાં એ બધું તથા નીમક, મસે બરાબર મેળવી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકી એક કકરો પડેને ઉતારી ઠંડો થાયને આટલીમાં ભરીને પેક કરવો. કોઠ પણ પકવાંનમાં વેલાતી સૌસને બદળે એ નાખવો.

સૌસ ઇડાંનો.

ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧૧, ચોખાનો આટો તોળો ૦૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, કોથ પીર કુડી ૩ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, સોજા સરકો નાના ચમચા (હૅન્ડસ્પુન) ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખું જીરું સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇંડું ૧.

આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરના પાંદડાં તથા મરચાંને ઘાઘને બારીક કાપવું. જીરાંને ચુંડીને ખોખરું કરવું. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને ડોહડું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. આટામાં જરા જરા કરી દોઢ પાશર ઇંડું પાણી બરાબર મેળવવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદના પાડીને ઘણાંજ બારીક ભુકો કાપી કલ્હ ભરેલી નાની તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળા માહે આડુ લસણ ભેળી તે લાલ થાયને પેલા આટો હેઠે ઠરી ગયો હશે તેને પાંછો બરાબર

મળવી તપેલીમાં રેડી જીરું તથા નીમક નાખી ધીમી આંચે રાખી અંદર અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને એ ત્રણ કકરા પડેને ઉતારી કુકું થવા દેવું. પછી ઇંડાને ભાંજી આવના કાંઠાથી સારીકાની ફોહવી આમલી સાથના સરકામાં ભેળા માહે કોયમીર મરચાં મેળવીને સોસવાળી તપેલીમાં બરાબર બધું ચમચથી ભેળાને ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને કકરો પડવા માડેને છૂર્ત ઉતારી તપેલીના કાંથાને બેઉ હાથે ઉંચકીને અંદરનો સોસ હલાવીને કાઢવો. આમ સોસ ખીચડી અથવા ચાવલ સાથે ખાવા જેવો થશે. પણ રોટલી સાથે ખાવાનો કરવો હોય તો પાણી એક પાશિરજ લેવું, તેમજ તેમાં આમલી પણ એક તોળીજ લેવી. એ સોસ સારો થાય છે. મીઠો સોસ કરવો હોય તો માહે એક ચમચી ખાંડ નાખવી.

સોસ ઉસ્ટર.

Shallot બારીક કીચેલી તોળા ૫, Essence of Anchovy તથા Walnut Ketchup દરેક (ટેબલસ્પુન) વચલા ચમચા ૩, Soy વચલા ચમચા ૨, ફોસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો પાઇટ ૧, કાગમરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧.

કોરડી સાફ બાટલીમાં શૉલૉટ નાખીને તેમાં સરકો રેડીને પછી બાકીનો બધો સામાન માહે નાખી ચપટ જીરૂ મારીને પંદર દીવસ ઠંડકવાળા જગ્યામાં રાખવું, જે દરમ્યાન દીવસમાં એ વખત બાટલીને હલાવવી. ત્યાર બાદ તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધું કાઢીને ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારી સોસ તદન ઠંડો થાયને કપડાંથી ગાળીને અડધી પાઇટ ખવાણી સમાય તેટલી સીસીઆમાં ભરી ચપટ જીરૂ મારી લાખથી પેક કરવો.

ખીજી રીતે એ સોસ બનાવવા માટે Indian Soy પાઇટ ૧, Shallots રતલ ૦૧, છુદેલાં કાળાં મરી તોળા ૨૦, કાગમરી; છાલેલું લસણ; ખોખરાં કીચેલાં લવંગ તથા બારીક છુદેલી જાવંત્રી દરેક તોળો ૧૧, નીમક તોળો ૧, વેલાતી સરકો બાટલી ૨.

ઉપલા બધા સામાનને લખોટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધીને પંદર દીવસ રાખવું જે અરસામાં દીવસમાં

એકવાર અરણીને હલાવતી. પછી સોલમે દાહાડે અરણીમાંથી બધું તદનજ કલહ ભરેલી તપેલીમાં કાઢીને ચુલે બળતાં ઉપર વીસ મીનીટ મલીને ઉતારવું અને જરા જંજરાં કપડાંથી ગાળાને સોસ ઠંડો યાયને ઉપર મુજબ ભરવો.

સોસ ઍલબની.

બ રતલ સોજ ખાંડને અડધા પાથર તાણીમાં પીગળાવી કલહવાળી તપેલીમાં ગાળાને તેનો ટાછટ શીરો કરવો અને આઝે વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઘસકીમનો છાપેલો છે તે રંગનાં બાર ટીપાં એ શીરામાં બરાબર મેળવી ઠંડો યાયને પુડીંગ ઍલબની આઝે ચોપડીમાં છાપેલું છે તે બનાવીને તેની ઉપર એ સોસ રેડવો.

સોસ કરચલાંનો.

કાદવમાં રહેતાં નહીં પણ દરીયાના અડકમાંનાં સોજાં મોટાં કરચલાં લેવાં અને તેને બારી કોટળાંમાંથી માસ કાઢી તેના કટકા કરી આઝે વીવીધ વાંનીમાં સોસ કોળમી; અંબાર અથવા સાંધનો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લઈ એ ત્રણ જાતની માછલીને બદલે આઝે બાઈલાં કરચલાંના કટકાનો તેજ પ્રમાણે સોસ બનાવવો. પણ કરચલાં બાઈલાં હોવાથી જલદી ચરશે માટે તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં પાણી જરા ઓછું નામીને પકાવવું.

સોસ કલેજનો.

આઝે વીવીધ વાંનીમાં કલેજ બારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક કુમળી નાની કલેજ એક પાથર જેટલી ટ્રેવી સાથે બારી પકાવતી. પણ એના વધારમાં બોખરું કીધેલું જીરું ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવું. અને સોસ બનાવવાની એક કલાક આગમચ નાના ચાર ચમચા ભરી જલદ સરકાને કોડીનાં વાસણમાં નામી દેમાં ચીચોરા કાઢેલી દોઢ તોળો આમલીના કટકા કરીને એક કલાક બીનબી રાખ્યા પછી બોળાને ડાહરું કાઢી લઈ કુંછો ફેંકી દેવો. પછી કોથમીરની ત્રણ કુડીનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં ચરચાં ત્રણથી ચારને ઘોષ કોરકું કરી એ બેઠને બારીક કાપવું અને તાજાં ત્રણ ઇંડાંને એક સુપ્સટમાં ભાંજી આવના કાંઠાથી ખુબ ડોહવી પતળાં કરીને એ બધાંને

આમલીનાં ડાહરાંમાં સારીકાની મેળવીને પછી કલેજવાળા તપેલીમાં ફરણું રેડી તપેલીને ખેડ હાથે કાંથામાંથી પકડી હલાવીને ચુલાપર ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને કકરો પડવા માટે તેવું ઘુર્તજ ઉતારી પાડીને તપેલીને પાછી એમજ પકડીને હલાવવી. આમલી નાખ્યાથી સોસ મજબૂત થાય છે પણ તે પસંદ નહીં હોય તો અમથો સરકોજ નાના પાંચ ચમચા લેવો, તેમજ સરકો તથા આમલી ખેડ ખપતું હોય નહીં તો પછી એ ખેડને બદલે લીંબુનો રસ નાખીને સોસ બનાવવો. પણ લીંબુનો ખટાસ વધારે હોય છે માટે તે નાના ચાર ચમચાજ નાખવો. શીંદો સોસ કરવો હોય તો ઘડાંની મેળવણીમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી. એ સોસ ખીચડી સાથે ખાવાનો થશે પણ રોટલી સાથે ખાવાનો કરવો હોય તો ઉપલીજ રીતે સોસ બનાવવો પણ એમાં ઉપર લખ્યા કરતાં ખટાસ એક લાગ ઝાંછો કરી એ લાગ લેવો અને કલેજમાં શ્રેયી પણ અડધોજ પાશેર રાખવી. ઘડાંને બદલે આટો નાખીને સોસ બનાવવો હોય તો રોટલી સાથે ખાવાના સોસ માટે દાદ તોળો અને ખીચડી સાથે ખાવાના સોસ માટે એક તોળો સોજો ચોખ્ખો આટો લદ્ધ ઉપર લખ્યા મુજબ આમલી સાથના સરકામાં યા અમથા સરકામાં અથવા લીંબુનો રસ એ ત્રણમાંનું જે લીધું હોય તેમાં આટાને બરાબર મેળવી જો ઘટ થાય તો કલેજમાંની જરા શ્રેયીને એમાં ભેળી પતણું કરીને પછી કલેજમાં મેળવી ચુલે મુકી હેઠે આટો ઠરી જાય નહીં માટે અંદર જરા અમથ ફેરવવી અને કકરો પડેને ઉતારવું. આએ રીતે બનાવેલા સોસમાં આટો નાખેલા ખીલકુલ પરખાતો નથી પણ જાણે ઘડાં નાખીને બનાવેલા હોય તેવાજ મજબૂતો સોસ થાય છે. જો સોસ વધારે જલદ કરવો હોય તો ઉપર સરકો લેવા લખેલું છે તેમાં એક ચમચો સરકો ઝાંછો લદ્ધ તેને બદલે ફોસ ઍન્ડ બ્લેકવેલનો વેલાની સરકો એક ચમચો માહે ઉમેરવો.

સોસ કાલુનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં તળેલાં કાણુ છાપેલાં છે તેવાં સોજ કાણુ એ દળન લદ્ધને તેજ રીતે બારીને પછી આએ ચોપડીમાં માછલી, અંબાર, કોલમી, તાજાં છુમલા અથવા તાજાં લેવટા ખારા

છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ બધાને બદલે એ કાણુને ખારાં પકાવવાં. પછી આએજ ચોપડીમાં સૌસ કલેજનો છાપેલા તેમાં લખ્યા મુજબનો તેટલોજ બીજો સામાન લખ કલેજને બદલે એ કાણુનો સૌસ બતાવવો.

સૌસ કુખેજ.

દાંડો તથા જડાં પાંદડાં કાઢી નાખ્યા પછીની રહેલી કુખેજ તથા કાંદા દરેક શેર ૦ા, ધી શેર ૦ા, આડુ તોળો ૦ા, લસણ તોળો ૦ા જલદ સરકો નાના ચમચા ૬, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ફેજટસ્પુન) ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી નાળાયેર ૦ા, તાજાં ધડાં ૩.

નાળાયેરને ખમણી તેનું અડધો પાથેર દુધ કાઢવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કુખેજને બારીક સેવ જેવી કાપી નરમ બાશીને બોચાંમાં બોસાવવી અને મરજી પડે તો કાપેલી કુખેજને બાક્યા વગરજ સોજી ઘોષ નીચવીને કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં બી કકડાવી તેમાં લાલ તળાને કાઢી લેવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવાં કાપી ધીવાળી તપેલીમાં લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારીને તેમાં બાફેલી યા તળેલી કુખેજ, નીમક તથા નાળાયેરનું દુધ બધું બરાબર મેળવીને ઇંગારે રાખી અવારનવાર માહે ચમચ ફેરવવી અને ધીપર આવે ત્યારે ઇંગારે લાંછ ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી માહે સરકો તથા ખાંડ ભેળીને તપેલીમાં બરાબર મેળવી કકરો પડવા માડેને છૂર્તજ ઉતારવું. ગમે તો સરકાને બદલે લીંચુનો રસ નાના ચાર ચમચા લેવો. કપર લખ્યા કરતાં સરકો દોઢ ચમચો આછો લખ તેને બદલો કોસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો એટલોજ માહે નાખ્યાથી સૌસ જલદ થશે.

સૌસ કેરીનો.

સોજી શાખા વગરની કાચી કેરીની બધી છાલ બરાબર છોલીને નકી ગરતી કાપેલી ચીપ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૧ા, આડુ તથા લસણ દરેક રતલ ૦ા, નીમક તોળા ૪, સોજાં સુકાં ગોવાનાં અથવા બીજાં લાલ રંગનાં સુકાં મરચાં નવટ્રાક, સોજો ભેળ દગરનો સરકો બાટલી ૧ા, લીંચુનો ગાળેલો રસ બાટલી ૦ા.

તદન સારૂ પાતા ઉપર કેરીની ચીપને ઘણી ખારીક પીસી. આડુ લસણને છાલી એને તથા મરચાંને જરા સરકામાં જુડું જુડું ઘણું ખારીક પીસવું. પછી એ બધાં સાથે ખાંડ, નીમક, લીંચુનો રસ તથા સરકો બધું બરાબર ભેળી એકરસ કરીને સોજ કોડીની બરણીમાં ભરી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી પંદર દીવસ તડકે મુકવું. પણ રાત્રે લાંથી ઉંચકી લઘ કપડું કાઢી નાખીને ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું. પણ એટલા દીવસ રોજ બરણીમાંના સોસને હલાવવો. તે પછી કુરતીનની નેટનાં ચોવડાં કપડાંમાં સોસ નાખી ભચડીને બધા બરાબર ગાળા લઈ પાછંટ કરતાં જરા નાની ખાટલીઓમાં ભરી ચપટ ધ્રુચ મારી લાખથી પેક કરવો. વાપરતી વખત ખાટલીને બરાબર હલાવીને સોસ કાઢવો. એ સોસ સારો ભાગે છે.

સોસ કોકમનો.

સોજ નવી કોકમ તથા સોજે ગોળ દરેક શેર ૧, સોજાં સુકાં ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં લાલ મરચાં શેર ૦૫, લવંગ રતલ ૦, તજ તોળા ૫, આખાં કાળાં મરી તથા સોજાં સુકાં લસણ દરેક તોળા ૪, નીમક તોળા ૨૫, એળચી તોળા ૨, જાયફળ ૧, સોજે જલદ સરકો ખાટલી ૪.

બે તોળા લવંગ, એક તોળો તજ તથા જાયફળ એ ત્રણડેને ઘણુંજ ખારીક છુંદી કપડાંથી ચાળી ભડું રહે તેને એમજ પાછું છુંદી ચાળીને જુડું રાખવું. પછી એક તદનજ કલઘ ભરેલી તપેલીમાં બધા સામાન નાખી સરકો રેડીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડુ મુકવું અને બે બેશ આવેને ઉતારી ઉપર ખારીક કપડું બાંધી ડુંકું થાયને એમાં પેલાં છુંદેલાં એળચી, લવંગ તથા જાયફળને છેલ્લે ભેળા ખુબ ચોળા ચોળીને પછી ખાડીનાં સોજાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધા સોસ ગાળા લઘ ખાટલીઓમાં ભરી ચપટ ધ્રુચ મારી લાખથી પેક કરવું. સોસ વધારે તીખો બેઠયે તે ચોડાં મરચાં વધારે લેવાં. એ સોસ વેલાતી સોસને જરા મળતો થાય છે.

સોસ કોળમી, અંખાર અથવા સાંધનો.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોળમી; સમારેલી અંખાર અથવા બાફેલી સાંધના કઢકા એ ત્રણમાંનું જે તે એક ચીજ રતલ

ના, કાંદા પાથેર ૧૧૧, ધી શેર ૦૧, તાળં ઇડાં ૪, કોથમીર કુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, સોજે જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, સેજ ખાખરં કોષેલું ૭૩ં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણુની છુટ્ટી કળા ૭, સોજે જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, કૌસ ઍન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો નાના ચમચો ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખચ મુજબ.

કોળમી હોય તો તેની અંદર કાળી દોરા જેવી નેસ હોય છે તે કાઢી આટો લગાડી સોજી ઘોષને પછી થોડું નીમક લગાડીને વીસ મીનીટ રાખવી અને અંખાર હોય તો તેને જરા ઓછું નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખવી. ગમે તો પહેલે નીમક લગાડીને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા પછી ઉપલીજ રીતે ધોવી. સાંધ હોય તો છરાથી તેનાં પાંખ પુછડાં ભાંજી કાઢી થોડું નીમક લગાડીને ખાંવા સુકવી. સાંધ બકાશે ત્યારે કોટળાનો રંગ લાલ થશે. પછી કાઢીને તેનાં કોટળાં ભાંજી માસ કાઢી તેના મોટી કોળમી જેટલા કટકા કાપીને તે અડધો રતલ લેવા. ઉપર મુજબ એ ત્રણુમાંની જે એક ચીજ હોય તે તૈયાર થાય તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને બારીક કાપવું. લસણુને છોલીને ભુકા જેવું કાપવું. પછી કાંદાને છોલી કલધ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં બદામી રંગનો તળાયને માહે લસણુ ભિળા તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ઉતારી પાડવું અને ઉપલી ત્રણુમાંની જે એક ચીજ હોય તેને નીમક લગાડવાને બરાબર વખત થયો હોય તો પછી ઘોષને તપેલીમાં નાખી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા ૭૩ં નાખી ચમચથી બરાબર મેળવવું અને કોળમી ઘણી મોટી હોય તો તેને માટે અડધો શેર ઠંડું પાણી રેડવું પણ તેટલાંમાંથી ચરે નહી તો ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડ્યા કરવું પણ નાની કોળમી અથવા સાંધમાં તો દોઢ પાથેર પાણી રેડવું અને અંખાર તો જલદી ચરે છે માટે તેમાં તો ઓછજ પાથેર પાણી નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખી ચરેને ખીચડી સાથે ખાવાનો સોસ કરવા માટે પોણા પાથેર અને રેટલી સાથે ખાવાના માટે અડધા પાથેર જેટલો માહે રસ રાખીને ઉતારવું. પછી ખાતી વેળા ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાઉવી તેમાં સરકો મેળવી કોથમીર મરચાં ભિળીને અને તપેલીમાં ફરવું રેડી બળતે ઉંઘાડું સુકવું અને કકરો પડવા માટે

કે તુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને બેઠ હાથે કાંઠામાંથી પકડીને હંલાવવી. કારણ કકરો પડયાથી સોસ ફાટી જાય છે. મોઢો સોસ કરવો હોય તો ઇડાં સાથે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ પણ મેળવવી. ગમે તો સરકાને બદલે હીથુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવો.

સોસ કોળમી ટામોટાનો.

કોટલાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોલમી; સેજ પીળાસપર ચઢેલાં ખાટાં ટામોટાં તથા મોટા કાંદા દરેક રતલ ૦૫, ધી શેર ૦૫, કોથમીર છુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, તાજાં ઇડાં ૪, જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, લસણ તોળો ૧, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ખોખરું કીચેલું ૭૩, ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

કોળમીમાં દારા જેવી કાળી નેસ આવે છે તે કાઢી નાખી પુરવું નીમક લગાડીને વીસ મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજી લેવી અથવા પેહેલે એમ લેધને પછી નીમક લગાડીને રાખી. લસણને છોલીને ધારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર મરચાંને લોષ કારકું કરીને ધારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ધારીક ભુકો કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં કાંદાને લાલ તળા માહે કોળમી, ૭૩, લસણ તથા એક તોળો નીમક નાખી ચમચે મેળવી કોળમી મોટી હોય તો બે પાશર અને નાની હોય તો દાઢ પાશર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમાં આવે રાખવું, પણ એટલાં પાણીથી કોળમી ચરે નહીં તો ઢાંકણપર પાણી આપ્યા ફરી માહે તે રેડવું અને બરાબર નરમ થાય અને ધીપર આવેને ઉતારવું. ત્યાર બાદ ટામોટાંને સોજાં લોષ બે કટકા કાપી ખીજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધા પાશર પાણી સાથે ઢાંકીને ઘંગારે મુકવું અને ટામોટાં નરમ થઇને ગળા જાયને ઉતારી કલઈ ભરેલી ફરજીથી છુંદી નાખી કલઈવાળા ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી યા બોયાંમાંથી બધા રસને કોડીનાં મોટાં બોલ યા કલઈવાળી તપેલીમાં બધું છાંડી લઈ છુંદો ફેંકા દેવો અને રસને ઠંડો થવા દેવો. તે પછી ઇડાંને ભાંજી આવનાં કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી માહે સરકો તથા ખાંડ મેળવીને પછી કોથમીર મરચાં બેળા છેલ્લે ટામોટાંનો રસ રેડી બધું એકરસ કરીને કોળમીવાળા તપેલીમાં નાખીને ચમચથી મેળવીને

ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને કકરો પડવા માટે કે વગર થોભવે વુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને કાંઠામાંથી બેઉ હાથે પકડીને હલાવવી. વધારે ખાટો જલદ સોસ કરવો હોય તો ત્રણ ચમચા સરકામાં કાંસ અને પલ્લવલનો વેલાતી સરકો એક ચમચો ભેળાને લેવો. એ સોસ મળહનો લાગે છે.

સોસ કોળમીને ભુજોલો.

સમારેલી ઘણી મોટી કોળમી ૧૫, કાંદા શેર ૧૧, ધી શેર ૧૧, નીમક તોળો ૧૧, તાજાં ઇંડાં ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૮, કાયમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, જલદ સરકો પાછંટ ૧૧, ઘોવા માટે ચોખાનો આટો ૫૫ મુજબ.

કોળમીની અંદર કાળો દોરો હોય છે તે કાઢી નાખી ચોખાનો આટો લગાડી સોજા ઘોઘને કલઘ ભરેલી તપેલીમાં સવા તોળો નીમક સાથે મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી તેપર પાણી આપીને ધીમી આંચે નરમ બાફવી. ચાર ઇંડાંને બારી છોલીને ઉભા બંધે કટકા કાપવા. કાયમીર મરચાંને ઘોઘ કોરડું કરી બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુજો કાપી બધાં ધીમાં બદામી રંગના તળવા. ત્યાર બાદ બાફી રહેલાં ચાર ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી પતળી કરીને તેમાં સરકો મેળવી બાફીનું ૧૦ તોળો નીમક તથા બધો સામાન બરાબર ભેળાને એક દીશમાં ભરી ઇંડાંની ચાર સફેદીને કઠણ કઠ ચઢવી છેલ્લે દીશમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર સરખી પાંચરીને પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં લાલ ભુજવો અથવા કલઘ ભરેલી લંગડીમાં ભરીને તેમાંજ લપેલી રીતે ચુલા ઉપર ભુજવો. ખીજી રીતે એ સોસ બનાવવો હોય તો બધા સામાનને ઉપર મુજબજ તૈયાર કરવો, પણ પાંચ ઇંડાંને બારી છોલીને બંધે કટકા કાપવા અને બાફીનાં ત્રણ ઇંડાંને ભાંજા ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં સરકાને બરાબર મેળવીને એમાંજ તળેલો કાંદો, કાયમીર, મરચાં ભેળી દીશ યા લંગડીમાં એ મેળવણીમાંથી અડધીને હેઠે મુકીને બાફેલાં ઇંડાંમાંથી અડધાં મેલી વચમાં કોળમીનું ૫૫ પાંચરીને તેની ઉપર બાફી રહેલી અડધી મેળવણીને પાંચરી તેપર બાફી રહેલાં બાફેલાં ઇંડાં મેળી ઉપર લપેલાં આઠ ઇંડાં ઉપરાંત ખીજાં તાજાં ચાર ઇંડાં

લક તેને ભાંજી સફેદીને કાઢ્યું કફ ચરાવી ઉપર સફાઈથી તેને પાંચડીને પછી તેની અંદર સરખે અંતરે એ ચાર દાળ મુકીને ઉપર મુજબ એ સોસને ભુંજવો. વધારે ખાટો જલદ સોસ કરવો હોય તો સરકો લખેલો છે તે ત્રણ ચમચા એાછા લક તેને બદલે એટલોજ કોસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો બધા સરકામાં ભળીને લેવો.

સોસ કોળમીનો ભુંજેલો ૨ જો.

સમારેલી મોટી તાજી કોળમી કુડી ૧, મોટા કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૧૦૦, નીમક તોળો ૧૦, તાજાં ઇંડાં ૧૦, મોટાં લીલાં મરચાં ૮ થી ૧૦, લસણની છુટ્ટી કળાં ૫, કોથમીર કુડી ૩ નાં પાદમાં, જલદ સરકો પછંટ ૧૦.

ઉપર કોળમીના ભુંજેલા પહેલા સોસમાં લખ્યું છે તે મુજબ કોળમીને બાફવી. કોથમીર મરચાંને ઘોષ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. લસણને છોલીને બારીક છુટ્ટો કાપવો. કાંદાને છોલીને દાધી ખમણવાની ખમણીથી ખમણી નીચવીને પાણી કાઢી નાખીને ધીમાં શીકો લાલ તળી માહે લસણ ભેળા તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ઉતારવું. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરી તેમાં સરકો, કોથમીર તથા મરચાં ભેળવીને પછી ઘી સાથેજ તળેલો કાંદો નાખી ખીજે બધો સામાન તથા કોળમી બધું ઇંડાંવાળા ભેળવણીમાં ભેળી એકરસ કરવું અને કલક ભરેલી લંગડી અથવા વાટીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ સોસને ભુંજવો. ઉપર પહેલા ભુંજેલા સોસમાં લખ્યા મુજબ ગમે તો એમાં પણ વેલાતી સરકો ભેળવો.

સોસ કાંટા કાઢેલી માછલીનો.

એક રતલનાં વજનનો મગહનો મોટો તાજો એક છમણો અથવા મોટી માગત માછલીનાં ડોકાં કાપી કાઢીને તે અથવા મોટી ડોકાં કાપી કાઢેલી ઘોષ અથવા કુમળી રાંમસની વચમાંના ભાગની ત્રણ ઇંચ જાડી કટકીએ કાપી એ બધી માછલીમાંથી જે એકનો સોસ બનાવવો તેને આમે વીવીધ વાંતીમાં માછલી સમારવા તથા ઘાવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારીને તે એક રતલ

લેવું અને તેને ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવા પછી તદનજ કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં મુકી તે કુબે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો નીમક તથા અડધા પાથેર મેટલે નાના છ ચમચા (દેવદંડપુન) ભરી સોજો સરકો રેડી તપેલીને કાંયામાંથી ઉંચકીને હજાવી બધું પાણીમાં મેળવીને ઠંકણ ઠંકી ધીમે બળતે ચુલે મુકવું. પણ ઠંકણ ગરમ થાય કે ઉંઘાડીને આંધરાંની ચમચથી માછલીનું પડ ફેરવી નાખવું અને અંદર કકરો પડે તે અગાઉ ઉતારી પાડવું. કારણ એ માછલીને નરમ કરવી નથી. પછી માછલીને રસ વગરજ આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ફેલેતદીથ યા મોટી રકાબીમાં મુકી તદન ઠંડી યાયને ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી માસને ચાંમડાં સાથેજ ચમચાવડે કાંટાથી છુટું પાડીને મોટા કટકા કાઢી લેવા. અને માસની અંદર કાંઠ કાંટા રહેલા હોય તો તે સાફ હાથે બધા કાઢી નાખી માહે સેજખી કાંટો રાખવો નહી. પછી માછલી બાફેલા રસમાંથી ભરીને અડધા પાથેર નેટલો રસ એક કપમાં કાઢી લઈ બાકીનો બધો રસ ફેંકી દેવો. અને તપેલીને ઉજળાને સાફ કરવી. તે પછી સોસ બનાવવાની થોડો વખત અગાઉ ત્રણ કુડી કોયમીરનાં પદ્ડાં તથા બેથી ત્રણ મેટાં લીલાં મરચાંને ઘાઘને બેઉને બારીક કાપવું. લસણની છુટી મોટી સાત કળાને છોલીને બારીક લુકો કાપવો. ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરું ચુંડીને જરા ખોખરું કરવું. પછી દોઢ પાથેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી દાઢથી બે પાથેર નેટલાં ધીને પેલી સાફ કીધેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં કાંદાને ચુલે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને લાલ તળાપને લસણ ભિળી તે તળાપાનો સોહડમ નીકળેને જીરું નાખીને ઉતારી પાડી ઠંડું થવા દેવું. ત્યાર બાદ ત્રણ તાજાં ઘડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને તેમાં નાના પાંચ ચમચા સોજો જલદ સરકો અને ગમે તો સરકાને બદલે ખાટાં લીંબુનો રસ નાના ચાર ચમચા નાખી ત્રાયમીર, મરચાં, ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા પેલા જુદો રાખેલા માછલીનો અડધા પાથેર રસ નાખી બધું સારીકાની એકરસ કરવું અને કાંદા ઠંડો થયો હોય તો તેમાં એ બરાબર મેળવી માછલીના માસના બધા કટકાને માહે પાથે પાથે મુકી તપેલીને કાંઠામાંથી બેઉ હાથે પકડી હલાવીને માછલીને મેળણીમાં બરાબર ભિળા પાકું ચુલે

મુકી મરણ પડે તો ઝીણાં પાકાં રસ ટામોટાંને ઉપરથી છુટાં છુટાં મેળવું અને તપેલીમાં સેજ કકરો પડવા માટે તેવું ઉત્તર ઉતારી પાકીને એજ રીતે તપેલીને પાછી હલાવીને પછી માછલી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી એ સોસને કાઢવો. ટામોટાંના રસમાં સોસ બનાવવો હોય તો પહેલે ઉપર મુજબ માછલીને બાણીને માસ કાઢ્યા પછી એમાં નાખવા માટે રસ કાઢી રાખવો નહીં પણ પીળાસપર ચઢેલાં અડધા રતલ સોજાં ટામોટાંને થોડા બધે કટકા કાપી તદ્દનજ કલષ ભરેલી તપેલીમાં અડધો પાથર કંડાં પાણી સાથે ઘંઘારે ઉંઘાડું મુકવું અને બધાં ટામોટાં તદ્દન ગળીને નરમ થાયને ઉતારવું અને તદ્દન કલષ ભરેલી કરછીથી છુટી નાખી કલષ ભરેલાં ઝીણાં આંધરાંનાં બોયાં અથવા ચાળણીમાંથી બધું છાંડી લઈ છુંછા ફેંકી દેવો. પછી ઉપર લખ્યા મુજબના બધા સામાનને એમજ તૈયાર કરવો પણ એમાં લીંચુનો રસ તથા ઝીણાં ટામોટાં નાખ્યાં નહીં અને સરકો પણ ત્રણ ચમચાજ લઈને ટામોટાંના રસમાં ઉપલીજ રીતે એ સોસ બનાવવો.

સોસ ખીમાનો.

આએ વીવીધ વાંતીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરધીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ સોજાં અડધો રતલ નકી ગોસ્તનો બારીક છુંદેલો ખીમા લેવો અને તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ પણ સેજ વધારે ધી નાખીને મજાહનો ધીપર પકાવવો. પછી ખાતી વેળા એ તાજાં ઘડાંને લાંછા ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં જલદ સરકો નાના ચાર ચમચા અથવા લીંચુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા બરાબર મેળવી મીઠાસ પસંદ હોય તો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખીને પછી એ બધું ખીમામાં મેળવીને ચુસે ઉંઘાડું મુકવું અને માહે કકરો પડવા માટે તેવું ઉત્તર ઉતારી પાડવું. કારણ કકરો પડ્યાથી સોસ કાઠીને છુંછા જેવો થાય છે.

સોસ ગોળ આમલીનો.

સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧૧, સોજો નરમ ગોળ પાથર ૧૧, નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી ચેર ૦૧, ગોવાનાં અથવા સાધારણ

સુધં મરમાં તોળા ૨૧, આડુ તોળા ૨, દલેલી રામ તથા નીમક દરેક તોળો ૧૧, સુકું લસણ તથા જીરું દરેક તોળો ૧, ઝેળચી; જાયફળ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦૧, કાળાં મરી તથા તજ દરેક વાલ ૫ ઝેરસે બેઆની ભાર.

કોડીનાં વાસણમાં એક પાથેર સરકામાં આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહડું કાઢી લઈ છુંછામાં બીજો જરા સરકો નાખી ચોળીને બાકી રહેલો રસ કાઢી લઈ છુંછા ફેંકી દેવો. આડુ લસણને છાલી મરમાંનાં ડીયકાં કાઢી નુછી સાફ કરી એ ત્રણડે સાથે ઝેળચી, લવંગ, તજ, મરી, જાયફળ તથા જીરુંને જરા સરકામાં ઘણું બારીક પીસવું. ગોળનો બુકો કરી બાકી રહેલા બધા સરકામાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને તેમાંથી ચોડો લઈને તેમાં રાઈને ખુબ ચઢાવીને પછી તેમાં બધો પીસેલો સામાન તથા નીમક મેળવી જરા જરા કરી ગોળ સાથનો બધો સરકો તથા આમલીનું ડોહડું બરાબર ભેળવિ તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને અંદર બરાબર કકરો પડેને ઉતારી સૌંસ તદન ઠંડો થાયને પાછંટમાં ભરી ચપટ ખુબ મારી લાખથી પેક કરવું. વાપરતી વેળા ઉઘાવીને પછી સૌંસ કાઢવો. કોઈ પણ પકવાનમાં વેલાતી સૌંસને બદલે એ સૌંસ ચાલશે, તેમજ ખાંણું સાથે અમથો ખાવામાં પણ સારો લાગે છે. એક બાટલી સરકો લઈ તેમાં કૌંસ એન્ડ બ્લેકવેલનો ૦૧ બાટલી વેલાતી સરકો ભિજીયાથી સૌંસ વધારે જલદ અને ખાટો થશે.

સૌંસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા જેટલાં ગોસ્ત યા મરઘીને તેજ મુજબ જીરું નાખીને પકાવવું. પણ આએ વીવીધ વાંનીમાં સૌંસ કલેજનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા જેટલી થ્રેવી સાથનું ખાઈ પકાવવું અને એ કલેજના સૌંસમાં લખેલો બીજો બધો સામાન લઈને તેજ રીતે રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવાનો સૌંસ બનાવવો.

સૌંસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ૨ જે.

સોજી નરનું કુમળું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧, ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧, આડુ તથા ચોખાનો આટો દરેક

તોળી બા, તાળાં છડાં ૩, કાથમીર કુડી ૨ નાં પાદડાં, માટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, સોજા જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, કૉસ ઁન્ડ પ્લેકવેલનો સરકો નાનો ચમચો ૧, લસણની છુટી માટી કળા ૪.

આદુ લસણને છેલ્લીને છુંદવું. કાથમીર મરચાંને ઘોષ કોરકું કરીને ખારીક કાપવું. ગેસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી કંડાં પાણીથી એક વખત ઘોષ સોજા તપેલીમાં નાખી માહે આદુ, લસણ, નીમક તથા સવાશર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકી ઘટે તો ઢાંકણપર જરા પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત બરાબર ચરીને નરમ થાય પછી ખીચડી સાથે ખાવાના સૉસ માટે દોઢ પાશર અને રોટલી સાથે ખાવાના સૉસ સાફ એક પાશર નેટલો અંદર રસ રાખીને ઉતારવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી ખીજ તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળાને માહે કાથમીર મરચાં મેળવી રસ સુધાંજ ગેસ્તને બરાબર ભેળાને ઉતારવું. પછી છડાંને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં આટાને સારીકાની મેળવીને પછી સરકો રેડી બરાબર એકરસ કરીને ગોસ્તવાળા તપેલીમાં ફરવું રેડી તપેલીને કાંથામાંથી ગેઠ કાઢી ઉંચકી હલાવીને અધુ અંદર બરાબર ભેળી તપેલીને ચુલે ઉંધાડી મુકવી અને કકરો પડવા માટે તેવું ઘુર્તજ ઉતારી પાડી ઉપર મુજબ તપેલીને કાંથામાંથી પકડીને હલાવવી. કકરો પડવાથી સૉસ ફાટી જાય છે માટે તેમ થવા દેવું નહી. એક મજાહતાં ભરેલાં હાફકાઉલના સાફ કીધેલા કટકાનો સૉસ પણ ઉપર ગોસ્તનો બનાવવા લખ્યો છે તેમજ બનાવવો. સરકો ખવાનો હોય નહી તો તેને બદલે લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવો.

સૉસ ગોસ્તનો ભુજેલો.

નરનું સોજું ફરળે નકી ગોસ્ત એક સ્તલના નાના કટકા કાપી તેમાં એક તોળો નીમક નાખીને નરમ બાફવું. પછી તાજાં છ છડાંને ખારી છેલ્લીને અકેકના આઠ કટકા કાપવા અને આંચે વીવીધ વાંતીમાં સૉસ કાળમીનો ભુજેલો ખીજે છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજે બધા સામાન તૈયાર કરીને તેજ રીતે બનાવીને એ સૉસને ભુંજવો.

સૌસ ધરભનો.

તાજી ધરભના અડધા રતલ જેટલા કટકાને નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ઘોષ સોજી કરવી અને આગે વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા જુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમણે પણ એ ધરભના મોટી કોળમી જેટલા કટકા કાપીને એક પાશર જેટલી ગ્રેવી સાથે ખારી પકાવીને પછી આગે ચોપડીમાં સૌસ કલેજનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ધરભનો સૌસ બનાવવો. રોટલી સાથે ખાવાનો સૌસ બનાવવા માટે અડધો પાશરજ ગ્રેવી રાખવી.

સૌસ ચોકોલેટ.

સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, ચોકોલેટનો બુકો રતલ ૦૧, સોજું દુધ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાતી દોહવીને માહે આટાને બરાબર મેળવવો. પછી એક સોજી તપેલીમાં દુધમાં ખાંડ નાખી તેમાં ચોકોલેટ ભેળાને ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી જરાવારે દાળ રાચનો આટો નાખીને ઘુંટયાજ કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કદ ચઢાવીને અગાઉથી તૈયાર રાખી માહે છેલ્લે તે મેળવવી.

સૌસ જર્દિઆલુનો.

મજાઈનાં સોજાં માટાં નરમ જર્દિઆલુ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦૧૧, સોજું સાખા વગરનું સુકું આદુ તોળા ૩૧, સોજાં માટાં ગોવાના સુકાં મરચાં તોળા ૨, લસણની છુટી મોટી કળી તોળા ૧૧, નીમક તોળા ૦૧૧, સૌસ જરા ઘટ જેમએ તો સોજે જલદ સરકો ખાટલી ૧૧૧ અને સાધારણુ જેમએ તો ખાટલી ૨, ઘોવા માટે હલકો સરકો અથ મુજબ.

આલુ તથા મરચાંને ડીઅકાં સાથેજ હલકા સરકાથી સોજું ઘોષને એક ખીલારની સાફ બરણીમાં બધા સરકા સાથે ભરી ઉપર અથડાવનો અથ દાંડાને દોર દાહરો ગેલને માહે બીનવી રાખ્યા

પછી સરકામાંથી કાઢી આણના ઠરીયા કાઢી નાખીને તદન સાફ પાતા ઉપર થોડાં થોડાં આણ નાખી સરકા વગર એમજ ધણું બારીક પીસ્વાં. આઠ લસણને છોલી તેને પણ એમજ બારીક પીસ્વું. મરચાંનાં ડીચકાં તથા ખીયાં કાઢી નાખીને જુદાં ધણુંજ બારીક પીસ્વાં. પછી એ બધી પીસેલી ચીજને કોડીનાં ઘોલમાં નાખી સોજ સરકામાંથી અડધાને એમાં બરાબર મેળવીને તદનજ કલછ ભરેલી ઝીણું આંધરાંની આળણીને એવીજ કલછ ભરેલી તપેલીની ઉપર મેલીને તેમાં એ થોડું થોડું નાખતા જઈ સાફ હથેલી વડે ઘસીને બધું છાંડી લઈ છાંડતાં વધે તેને પાછું પીસી છાંડીને પછી છેલ્લે જરા છુંછો રહે તે ફેંકી દેવો. ચાર બાદ બાકી રહેલા બધા જલદ સરકાને તપેલીમાંના બધા સામાનમાં બરાબર મેળવી ખાંડ તથા નીમક ભેળીને ચુલે મધ્યમ બળે ઉંઘાડું મુકવું અને હેઠે ઠીને ડાળે નહીં માટે જરાવારે માહે લાકડાંનો મોટો ચમચો અથવા તદન કલછ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંદર એક કકરો બરાબર આવે તેને એસાડી દઈ એ રીતે ખીજ ત્રણ ચાર કકરા પડે પછી ઉતારીને ઉંઘાડું રાખવું અને ઉપર પીળા ઘેરા રંગનો મેલ આવશે તેને ચમચાથી એક તરફ બધો એકઠો કરીને કાઢી નાખ્યા બાદ ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને સોસ તદન ઠંડો થાયને બાટલીઓમાં ભરવો. ઉપર લપેલા સામાનનો સોસ આસરે એ બાટલી જટલો થાય છે. એ સોસ ઘણો સારો લાગે છે.

સોસ ટામેટા.

સોજાં મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૫, સોજાં મોટાં સુકાં ગોવાનાં અથવા સામારણ સુકાં લાલ મરચાં શેર ૦૧૧, સોજો ગોળ; તજ તથા લવંગ દરેક શેર ૦, લવંગ તોળા ૩, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, ફોસ એન્ડ પ્લંકવેલનો પેલાતી સરકો બાટલી ૧.

મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી નુછીને એ તથા તજ લવંગને છુંદીને ખોખરું કરવું. ગોળનો લુકો કરીને કચરો કાઢવો. પછી ટામેટાંને ઘોષ નુછી કોરડાં કરી તદન કલછ ભરેલી તપેલીમાં એ તથા ગોળ નાખી ખુબ ભયડીને માહે ખોખરો કીધેલા બધો સામાન ભેળી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને ટામેટાં તદન ગળી જાયને ઉતારી માહે હઠી બાટલી સરકો મેળવી કલછ ભરેલી ઝીણું આંધરાંની આળણી

યા બોયામાંથી કલહવાળી કરછીથી છાંડી લઇને છુંછામાં બાકીનો બધો સરકો ભેળીને પાછું એમજ છાંડી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. ત્યાર બાદ બીજી એવીજ કલહ ભરેલી તપેલીમાં બધું છાંડેલું નાખી નીમક મેળવીને ચુલે ઉંઘાડું મેલી માહે એક કરકરો બરાબર પડેને ઉતારી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદ્દન ઠંડો થાયને સોસને કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું. વાપરતી વેળા બાટલીને ઉલાવીને સોસ કાઢવો. એ સોસ રંગ તેમજ ટેસ્ટમાં વેલાતી સોસના જેવાજ લાગે છે.

સોસ ટોમેટો ૨ નો.

ઝીણું પાકું ટોમેટાં રતલ ૪, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી; સોજી મરચાંની બુધી તથા ખાંડ દરેક શેર ૦૫, નીમક તોળા રા, સોજો જલદ સરકો બાટલી રા, કાંસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો પાઈટ ૧.

તદનજ કલહ ભરેલી તપેલીમાં એક બાટલી સરકો રેડી ટોમેટાંને ઘોષ નુછી છરીથી જરા કાપ પાડીને માહે નાખવાં અને ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકી સરકો તદ્દન સુકાઈ જાયને ઉતારી કલહ ભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખી ઉપર ટોમેટાંના પહેલા સોસમાં લખ્યા મુજબ ચાળણી યા બોયામાંથી છાંડી કાઢવું. એક બાટલી સરકો સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી બુચ ચોળાને ડાહરું કાઢી લઇ છુંછો કાઢી નાખવો. ત્યાર બાદ બધા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી ગાળાને તેમાં બધો સામાન મેળવી એકરસ કરી કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પેક કરવું અને ખાતી વેળા ઉલાવીને સોસ કાઢવો. વીખાસ પસંદ હોય તછી તે મરચાંની બુધી એછી લેવી.

સોસ ટોમેટો ૩ નો.

પાકું ઝીણું ટોમેટાં શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦૫, સોજો લાલ મુકાં મરચાં; નીમક; આડુ તથા લસણ દરેક નવટાંક, ઘણો જલદ સરકો બાટલી ૦૫.

આડુ લસણને છેલી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી નુછીને એ ત્રણડેને જરા સરકામાં ઘણુંજ બારીક પીસી તદ્દનજ કલહ ભરેલી

તપેલીમાં નાખી એમાં જરા જરા કરી બધા સરકો બરાબર મેળવી ખાંડ તથા નીમક નાખવું અને ટામોટાને ઘાઘ નુછી કોરડાં કરી બધે કટકા કાપીને તે નાખી બધું એકરસ કરી ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકવું અને વારંવાર કલ્લ ભરેલી ચમચથી ટામોટાને ભચડ્યા કરી બરાબર બે કકરા પડેને ઉતારી ઉપર ટામોટાનાં પહેલા સોસમાં લખ્યા મુજબની ચાળણી યા બોયામાંથી બધું છાંડી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી સોસ તદ્દન ઠંડો થાયને એજ સોસમાં લખ્યા મુજબ સોસને ખાટલીમાં ભરીને પેક કરી વાપરતી વેળા ખાટલી હલાવીને સોસ કાઢવો. એ સોસ સારો લાગે છે.

સોસ ટામેટો ૪ થો.

સોજાં મોટાં પાકાં પણ કણ ટામેટાં શેર ૨૫, સોજે ગોળ શેર ૦૫, આદુ નવટાંક, સોજાં લાલ મુકાં મરચાં તોળા ૨૫, લસ-ણની છુટી કળી તોળો ૧૫, સેલરી તથા પાર્સ્લીનાં પાદડાં દરેક તોળો ૧, તજ તોળો ૦૫, ઘણોજ જલદ સરકો પાંદડ ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો (ફૂન્ટરુપન) નાનો ચમચો ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૨૦, મોટાં લીંચુ ૨.

પાંદડાં સાથે વળગેલી જરા ડાંખળી રાખીને પછી સેલરી તથા પાર્સ્લીનાં પાદડાં લઈ ઘાઘ નુછી કોરડાં કરીને પુરતાં તડકામાં મણ કલાક જરા સુકવીને પછી ઉપલે વજને દરેક એક તોળો લેવું. લીંચુનો રસ કાઢવો. આદુને છોલીને ઘણીજ ખારીક પણ બદામ નેટલી મોટી સ્લાઇસ કાપવી. લસણને છોલીને તેની પણ આદુ જેવીજ ખારીક સ્લાઇસ કાપવી. એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગને છુંદને ખોખરું કરવું. ટામેટાંને ઘાઘ નુછીને બદામ નેટલા કટકા કાપવા. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢવો. પછી સેજખી ખોપડી નીકળેલી હોય તહી તેવાં તદ્દનજ આખ્યાં એનેમલનાં વાસ-ણમાં ચથવા તદ્દનજ કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં બધા સામાન ભેળી ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકવું અને અવારનવાર માહે લાકડાંનો ચમચો ફેરી ટામેટાં નરમ થઇને ગળી જાયને ઉતારી ઉપર કપડું ખાંધવું અને ઠંડું થાયને સાફ હાથવડે સારીગાની ચોળા ફુરતીનની નેટનાં ચળખત કપડાંને ચાવડું કરી તેમાં ચોડું ચોડું નાખી હાથવડે

ખરાબર ભચડીને બધા સૌસ ગાળી લઇ છુંછો ફેંકી દેવા અને તદન કંડો થાયને પહેલા ટામોટાનાં સૌસમાં લખ્યા મુજબ પેક કરીને તેમાં લખ્યા મુજબ વાપરવા. સૌસ તોખો પસંદ હોય તો મરચાં એક તોળો વધારે લેવાં. એ સૌસનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે અને ઉપલા સામાનનો સૌસ એક બાટલી થાય છે.

સૌસ ટોમેટો ૫ મો.

સોજો નરમ ગોળ શેર ૬, સોજાં મોટાં પાકાં ટામોટાં શેર ૪, સોજી નવી કોકમ શેર ૧૧, સોજાં મોટાં ગોવાનાં સુકાં મરચાં શેર ૧૧, નીમક તોળા ૪, એળચી; લવંગ તથા તજ દરેક તોળા ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, ડ્રૌસ એન્ડ બ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો પાઈટ ૧, ઘોવા માટે હલકો સરકો ૫૫ મુજબ.

મરચાંને કપડાંથી તુછીને કીચકાં કાઢી તડકે સુકીને પછી જલદાં છુંદવાં. એળચી, લવંગ તથા તજને છુંદીને પોખર કરવું. ગોળનો લુકો કરી હડી બાટલી સરકામાં પીગળાવીને મજબુત જાદી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળવો. કોકમને સાફ કરી હલકા સરકાથી ખરાબર ઘોષને કોડીનાં વાસણમાં નાખી બાકી રહેલો દાઢ બાટલી સરકો તથા વેલાતી સરકાને તેમાં રેડી ચાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી તેમાં બધો સામાન નાખી ખુબ ચોળીને એકરસ કરી તદનજ કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને માહે ખરાબર એક જોશ આવે ત્યારે તદન કલ્લ ભરેલી અમચથી દાખીને તેમાંના પરપોટા બેસાડી દધ એજ પ્રમાણે બીજા બે ત્રણ જોશ આવે તેને એમજ દાખીને બેસાડ્યા પછી ઉતારવું અને તદન જાંજરાં મજબુત કપડાંથી અથવા કુરતીનીની જાદી નેટને ચોવડી કરી તેમાંથી એ સૌસની મળવણીને થોડી થોડી નાખી ભચડીને કોડીનાં વાસણમાં છાંડી લઇ છુંછો રહે તે ફેંકી દેવા અને ઉપર કપડું બાંધી સૌસ તદન કંડો થાયને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ ખુચ મારી લાખથી પેક કરવા. એ સૌસ ઘણો સારો લાગે છે.

સૌસ ટોમેટો ૬ થો.

સફાઈદાર છાલનાં ગોળ પાકાં મોટાં ટામોટાં શેર ૧૦, સોજી ખાંડ શેર ૧૧, સોજાં આદુ તોળા ૨૧, નીમક તથા એળ વાપરની

મર્યાંતી ભુકી દરેક તોળો ૧૧, તજ; લવંગ તથા એળચીના દાણા ત્રણડે મળીને તોળો ૦૧ ને વાલ ૫ (બિચ્ચાની ભાર,) ઘણે જલદ સોજો સરકો ખાટલી ૧.

એળચી, લવંગ તથા તજને ઘણું જ ખારીક છુંદવું. ટામોટાંને સોજાં ઘાષ કપડાંથી નુછી કોરડાં કરીને ચાર ચાર કટકા કાપવા અને આડુને છોલીને ઘણીજ પતળી કાતરીઓ કાપી એ બેઉને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મેલી અવારનવાર ઉંઘાડીને કલઈવાળા ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને ટામોટાં તદનજ ગળી જાયને ઉતારી અંદરથી આડુ કાઢી નાખીને સારીકાની છુટી કલઈ ભરેલાં ઘોષાંમાંથી છાંડીને પછી મજબુત કુરતીનની નેટનાં એવડાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને બધો રસ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવા. પછી તપેલીને સોજા ઘોષાંને તેમાં એ રસ તથા બધો ખાકી રહેલો સામાન બરાબર મેળવીને ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને બધું બળીને સવા ખાટલી જેટલો સોસ રહેને ઉતારી તદન ઠંડો થાયને નાની ચાર પાંચ સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પેક કરવું. વાપરતી વેળા હલાવીને સોસ કાઢવા. એ સોસ છ માસની પણ ઉપર રહેશે પણ વખત જતાં વધારે ટેસ્ટદાર અને ખાટો થશે.

સોસ તાજ છમણાનો.

મોટા તાજ છમણા ૨, કાંદા શેર ૫, ધી શેર ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨, કોયમીર ઝુડી ૧૦, તાજાં ઇંડાં ૧૦, સોજો જલદ સરકો પાઈન્ટ ૧, નીમક તથા ઘોવા માટે ચોખાનો આટો ૫૫ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંતીમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની ગીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી જાદી કટકીઓ કાપી બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજા ઘોવી. પછી કલઈ ભરેલા પોણેળા પાટીયામાં પાંચરીને મુકી તેમાં અડધો પાથેર ઠંડું પાણી તથા નવટાંક ધી નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને માછલી ચરીને પાણી સુકાયને બિભટપર તપેલી રાખવી. પણ માછલી ચરતી વખત હેઠે તપેલીમાં વળગે નહી માટે અવારનવાર તપેલીને હલાવવી. તે પછી કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવાં કાપી બીજા એવીજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધું ધી

નાખીને તેમાં શીકા બદામી રગના તળવા અને કોથમીર મરચાંને ઘોષ પાતા ઉપર પીસી તેનો રસ કાઢી છુંછામાં સરકાને સારીકાની ચોળીને બાફીનેા રસ કાઢી લઇ છુંછા ફેંકી દેવો. અને એ બધા રસને જાંજરાં કપડાંથી ગાળવો. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહવી તેમાં ગાળેલો રસ તથા ઉપસેલી ભરેલી હઢી ચમચી નીમકને બરાબર મેળવીને તળેલા કાંદા સાથે ભેળા ધીમી આંચે મેલી કલઇ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને દહીના જેવું થાયને ઉતારી માછલીને કાઢીને તેની ઉપર એ મેળવણી પાંચરવી.

સાંસ તાજ છમણનો રજો.

તાજે મોટો છમણો ૧, કાંદા તથા ધી શેર ૦ થી રતલ ૦, જીરું તોળો ૦, સોજી મરચાંની છુકી વાલ ૫ એટલે જેઆની ભાર, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, તાજાં ઇંડાં ૨, મોટું નાળાયેર ૦૧, નીમક તથા ચોખ્ખો આટો અપ મુજબ.

આમે વીવીધ વાંતીમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત જાપેલી છે તે મુજબ માછલીને સમારી જાદી કટકીએ કાપી પુરતું નીમક લગાડીને વીસથી પચીસ મીનીટ રાખવી. તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને બારીક કાપવું. જીરાંને ચુંડીને ખોખરું કરવું. નાળાયેરને ખમણી સાફ પાતા ઉપર જરા પીસીને તેવું પાણી વગર એમજ નીચવીને દુધ કાઢવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણું બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં ગોલાખી રંગનો તળી તેમાં જીરું, મરચાંની છુકી તથા અડધો તોળો નીમક નાખી બરાબર ભેળાને ઉતારવું અને માછલીને નીમક લગાડવાને બરાબર વખત થાયને આટો લગાડી સોજી ઘોષને તપેલીમાં ભેળી ઢાંકણ ઢાંકાને તેની ઉપર પાણી રેડી ધીમી આંચે ચુલે મુકી જરા વાર થાયને ઢાંકાડીને માછલી ભાગે નહી તેમ પડ ફેરવવું અને તે પછી જરા વારે માછલી ચરે પણ કંઈ હોય ભારેજ ઉતારવી. પણ ચેરવવામાં પાણી મુદલ નાખવું નહી. ખાતી વેળા અડધો તોળો આટામાં નાળાયેરનું દુધ જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહવીને માહે તે ભેળા લીંબુનો રસ નાખીને છેલ્લે કોથમીર મરચાં મેળવવાં. પછી માછલીની કટકી-

ઓને તપેલીમાંથી કાઢી લઇ ખીજી કલષ ભરેલી તપેલીમાં પાંચરીને મુકી માછલીની ગ્રેવી સાથે ઉપલી મેળવણીને બરાબર મેળવીને પછી માછલીની ઉપર ફરતી રેડી ધીમે બળતે ઉંઘાડું મેલી સોસ કઠણુ થાયને ઉતારવા, એ સોસ મળહનો લાગે છે. એક મોટા તાજ છમણાને સમારીને કાપીયા પછી તેનું વજન એક રતલ થાય છે.

સોસ તાજ છમણાનો ૩ જો.

ઉપર સોસ તાજ છમણાનો લખેલો છે તે મુજબના એક મોટા છમણાને સમારી કટકા કાપી નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી તેમજ ઘોવી. પછી અકેકની સાથે ચથડે નહી તેમ એક કલષ ભરેલા પાટીયામાં પહેલે ખાંડ, નીમક તથા સોજી મરચાંની ભુકી દરેક ઉપસેલી ભરેલી અકેક ચમચી ભરીને ભળાને તેમાં બધી માછલીની કટકાઓને ખરમોટીને તેમાં ચડધી પાછંટ એટલે એક પાશર ભરીને સરકો રેડીને પછી બધી કટકાઓને અકેકની ઉપર નહી પણ સેજ છુટી છુટી મુકીને સુલે ધીમે બળતે તપેલીને ઉંઘાડી મેલવી. પણ માછલી હેઠે વળગે નહી માટે સંભાળથી તવાયાવડે અવારનવાર તેની જગ્યા ઉપરથી જરા ખસેડતી. અને માછલી નરમ થાય નહી પણ ચરે અને કઠણુજ રહે ત્યારે સંભાળથી પડ ફરવીને પછી ચડધા પાશર પાણીને તપેલીમાં ફરવું રેડવું અને બીજી પડ એમજ ચરેને તપેલીને ઉતારીને કોડીના છાલકાં ઘીમાં ગ્રેવી મુકાંજ બધી કટકાઓને મુકીને ઉપર કપડું બાંધી રાખવું અને તદ્દન ઠંડું થાય ત્યારે ઢાંકણ ઢાંકવું, અને તપેલીને ઘોઘને સાફ કરી રાખવી. ચીચારા કાઢેલી અઢી તોળા આમલીને સાફ કરી કોડીનાં વાસણમાં સોજી ઘોઘને તેમાં ઠંડું પાણી નાના ચાર ચમચા ભળીને ઢાંકી રાખવું અને નરમ થાય ત્યારે ઘોળીને બધું ડાહડું કાઢી લઇ છુંછા ફેંકી દઇને ઢાંકી મુકવી. પછી ખાવાની પોણા કલાક અગાઉ ત્રણ કુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ઘોઘને જરા જલ્દાં જવાં કાપવાં અને સોસ તાજો જોઇએ તો પાંચ અને સાધારણ માટે મોટાં બે લીલાં મરચાંને ઘોઘને બારીક કાપવા. અને તાજ ત્રણ ઘડાંને મોટી સુપરલેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહવીને તેમાં નાના બે ચમચા સરકો, ઉપસેલી એક ચમચી નીમક તથા એટલીજ ખાંડ નાખી આમલીનું રોહડું તથા કોથમીર

મરચાં બધું સારીકાની મેળવીને લંકડું. પછી લસણની છુટી મોટા ચોદ કળીને છેલ્લીને તેનો લુકો કાપવો અને અડધો શેર મોટા કાંદાને છેલ્લી આરીક સેવ જેવા કાપી પેલી સાફ તપેલીમાં અડધા શેર ધીમાં બદામી રંગનો તળાને તેમાં કાપેલું લસણ તથા ચોખ્ખાને આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભળાને ધીમે બળતે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી બધું જરા લાલ થાયને અંદર છડાં-વાળા મેળવણી રેડી ગાંગડા થાય નહીં માટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને જરાવારે માછલીમાંની બધી ચેરી અંદર મેળવીને તપેલીને ઉતારી માછલીની કટકીએ ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી તપેલીમાં હેઠે પાંચરીને મુકી તેની ઉપર બધો રસ લાવીને તપેલીને પાછી ચુલે ઉંઘાડી મુકી જરાવારે સોસની મેળવણી ઘટ જેવી થાયને ઉતારવું. એ સોસ ઘણું સારું થાય છે.

સોસ તાજ ખુમલાનો.

આમે વીવીધ વાંનીમાં સોસ માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજ ખુમલા અથવા તાજ લેવટાનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ તાજ ખુમલાનો સોસ બનાવવા માટે ખુમલાને ખારા પકાવવા અને આમેજ ચોપડીમાં સોસ તાજ માછલીનો સાધારણ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવાનો સોસ બનાવવા લખેલું છે તેટલોજ સામાન લઇને એ સોસ બનાવવા.

સોસ તાજ લેવટાનો.

આમે વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજ ખુમલા અથવા તાજ લેવટા ખારા છાપેલા છે તે પ્રમાણે પણ આમે સોસ માટે અડધા પાશર જેટલીજ ચેવી સાથના ખારા લેવટા રાંધવા અને આમેજ ચોપડીમાં સોસ તાજ માછલીનો સાધારણ છાપેલો છે તે મુજબ રોટલી સાથે ખાવાના સોસનો સામાન લઇ તેમજ સોસ બનાવી એ સોસ રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવો.

સોસ તાજ માછલીનો.

મોટા તાજ છમણાની અથવા રામસની કટકીએ રતલ ૨, કાંદા શેર ૫, ધી શેર ૧૧, છુંદલી એળચી તથા બપરફળ દરેક તેણે

૦૧, તાજાં છડાં ૧૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૪, ઘણાજ જલદ સરકો પાછંટ ૦૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

છમણા અથવા રામસ એ બેમાંની જે એક માછલીનો સોસ કરવો હોય તેને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી સેજ નહી કટકોએ કાપી ઉપર લખેલાં વજનની લઘ આટો લગાડી સોજ ધોઇ નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ આટો લગાડીને સોજ ધોવી. પછી અડધો શેર ધી તથા એક તોળો નીમકને કલઘ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં માછલીને ચમચથી મેળવી ધીમી આંચે મેલી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડવું પણ તે આંદર મુદલ નાખ્યા વગર એમજ માછલીને ચેરવવી. પણ માછલી તપેલીમાં હેઠે વળગે નહી માટે જરાવારે ઉંઘાડ્યા કરી તપેલી ઉંચકી હલાવીને માછલીને અળગી કરવી. અને ચરેને ભેભટ ઉપર ગરમ રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરકું કરીને બારીક પીસ્વું. પછી કાંદાને છેલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઘ ભરેલી તપેલીમાં બધું ધી કકડાવી તેમાં કકરો બદામી રગનો તળીને તેમાં ઠંડુ પાણી એક શેર ભેળીને ઉતારવું. પછી છડાંને ખાવાનાં કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં કોથમીર, મરચાં, એળચી, જલકળ તથા ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી નીમક નાખી સરકો રેડીને બધું ખુબ તરેહ મેળતી એકરસ કરીને કાંદાની તપેલીમાં ભેળી ધીમે બળતે મુકી કલઘ ભરેલી ચમચથી ઘુંટ્યા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી તપેલીમાંથી માછલીને કાઢીને તની ઉપર આએ મેળવણીને સરખી પાંચરવી. ઉપર લખેલાં વજનની માગત અથવા મોટી બોધને સમારી બધે કટકા કાપવા અને જરા નાની હોય તો આખીજ રાખી. એ માછલીને પણ ઉપલીજ રીતે સોસ બનાવવો. ઘણી મોટી કાળમીનો સોસ પણ એમજ બનાવવો પણ પાણી વગર તે ચરશે નહી માટે તેમાં તો પાણી રેડી બરાબર ચેરવીને તતરેલી રાંધવી. ઉપર લખ્યા છે તે સરકો નાના ત્રણ ચમચા જેટલો એછો લઈ તેને બદલે એટલોજ ફોસ એન્ડ પ્લેકવેલનો સરકો ઉમેર્યાથી સોસ વધારે બટાસવાળો થશે,

સૌસ તાજી માછલીનો ૨ જો.

મોટા તાજા છમણા યા કુમળી રામસતી કટકીએ અથવા તાજી મોઠી અથવા માગનના બધે કટકા કાપેલા એ ચારમાંની જે તે એક જાતની માછલી રતલ ૧૧, કાંદા શેર ૧, ધી શેર ૦૧, મણાનો તથા ચોખાનો આટો દરેક તોળો ૦૧, ધણી જલદ સરકો નાના ચમચા ૯, તાજાં ઇંડાં ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, કોથમીર ઝુંડી ૪, નીમક તથા ઘોવા માટે ખીજો ચોખાનો આટો અપ મુજબ.

ઉપર લખેલી જે એક જાતની માછલી હોય તેને આગે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કાપી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડીને ઘોવી. તેટલાં કાંદાને છાલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદ્દન કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં મળહનો કકરો શીકો લાલ તળીને ઉતારી તેમાંથી બે ભાગ જેટલો જુદો કાઢી લઈ એક ભાગ કાંદાને ધી સાથેજ તપેલીમાં રાખવો અને એક પાથેર ઈંડાં પાણીમાં નાના ત્રણ ચમચા સરકો ભેળીને પેલા ચણા તથા ચોખાના આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી માહે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખીને કાંદાવાળી તપેલીમાં રેડી તેમાં માછલી મુકી ચમચથી ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમી આગે મુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારવું. પછી ખાતી વેળા કોથમીરનાં પાદાર્થ તથા મરચાંને ઘોષ બારીક કાપી ઇંડાંને મોટી સુપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને તેમાં બાકીનો સરકો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમકને બરાબર મેળવી કોથમીર મરચાં ભેળીને તપેલીમાં ફરવું રેડીને પછી પેલો બે ભાગ તળેલો જુદો કાઢી રાખેલો કાંદો તેની ઉપર ભભરાવી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માટે કે તુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને બેઉ હાથે કાંધામાંથી પકડીને અંદરનું હલાવવું. ઉપલીજ રીતે એટલાંજ વજનની સમારેલી મોટી તાજી કોળમીનો સૌસ બનાવવો, પણ એટલાં પાણીમાં તે ચરથે નહીં માટે થોડું વધારે પાણી રેડીને બરાબર નરમ ચરવીને પછી સૌસ બનાવવો. સૌસ મીઠો પસદ હોય તો ઇંડાંની મેળવણીમાં ઉપસેલી ભરેલી જે ચમચી ખાંડ નાખવી. એ સૌસ ઘણું સારું થાય છે.

સૌસ તાજ માછલીનો સાધારણ.

તાજ માછલીનો સાધારણ સૌસ બનાવવો હોય તો આમ્મે વીવીધ વાંતીમાં માછલી, અંખાર, ડોળમી, તાજ જીરવા અથવા તાજ લેવડા ખારા છાપેલા છે તેમાંની કોઈ પણ એક ચીજનો સૌસ બનાવવા માટે એ ખાફ પકાવવામાં પહેલે કોથમીર મરચાં નાખવાં નહીં. પણ આમ્મે વીવીધ વાંતીમાં સૌસ કલેજનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા જેટલો રસ રોટલી સાથે યા ખીચડી સાથે ખાવાના સૌસ માટે રાખીને એને પેહલે ઉપર પ્રમાણે ખાફ પકાવીને પછી કલેજના સૌસમાં લખ્યા મુજબની બધી ચીજ નાખીને તેમજ એનો સૌસ બનાવવો.

સૌસ દહી ટામોટાંનો.

સોજાં મોટાં પાકાં ટામોટાં શેર ૧, કાંદાં તથા પાણી વગરનું સોજું કણુ દહી તોળેલું દરેક શેર ૦૧, ઘી શેર ૦૧, નીમક તથા આફ દરેક તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆંતી ભાર, ઘણું જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧૧, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, કોથમીર ઝુડી ૨.

આફ લસણને ઓલવું અને કોથમીરનાં ફૂમળાં ડાંખળાં સાયનાં પાકડાં તથા મરચાંને ઘોઘ એ બધાંને સાથે જરા જડું જેવું પીસ્વું. આમ્મે વીવીધ વાંતીમાં પીંગ, એપ્રીકોટ તથા ટામોટાં ઓલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે ટામોટાંને ઓલવાં. કાંદાંને ઓલી છુંદનાં પાડીને જુકો કાપી કલક ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળીને તેમાં પીસેલો મસાલો ભેળા તેનો સોહડમ નીકળે તેટલો તળીને માહે નીમક નાખી ટામોટાં ઓલતાં તેમાંથી જે રસ નીકળેયો હોય તેની સાથેજ માહે તે નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલી બારંવાર ઉંઘાડીને ટામોટાંને ભચડ્યા કરવાં અને બધા ભાગીને એકસ થાય અને ધીપર આવે ત્યારે દહીમાં પાણી હોય તે કાઢી નાખી લાકડાંના ચમચાથી બરાબર ભાંજીને તપેલીમાં ફરતું રેડી ચમચથી ભેળાને ઉઘાડુ રાખવું. પણ હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર માહે ચમચ ફેરવવી અને બધું પાણી બળાને પાછું ધીપર આવેને સરકામાં ખાંડ ભેળાને તે રેડવું અને તે બળા જધ બધું ધી છુંડું પડેને ઉતારવું. મીઠાસ વધારે પસંદ હોય તો ખાંડ

ઉપસેલી ભરેલી ઐક ચમચી લેવી. એ સૌસ, પલાવ, ખીચડી અથવા રોટલી સાથે ખાવો. એ સૌસ મળાહનો થાય છે.

સૌસ દહીનો કોળમી અથવા તાજ માછલીનો.

તાજ છમણા; રામસ; માગન; માટી બોધ એ જે તે ઐક માછલીની કટકીઓ અથવા સમારેલી કોળમી જે ઐક ચીજ હોય તે રતલ ૧, પાણી વગરનું સોળું કઠણુ દહી તોળેલું શેર ૧, કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦૧, ખોખર કાંચેલું ૭૩ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨, માટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંતામાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં જખ્યા મુજબ ઉપર લખેલી કોષ પછી માછલી હોય તેને સમારીને કટકી કાપી રામસની કટકીનાં બધે કટકા કાપવા. અને નાની બોધને આખીજ રાખવી અને કોળમી હોય તો તેને સમારીને અંદરની કાળી નેસ કાઢી નાખી એ બધાંમાંથી જે ઐક હોય તેને નીમક જગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડી ઘસડીને સોળું ઘોવું. તેટલાં દહીને મલમલનાં કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધીને પંદર મીનીટ ટાંગી રાખ્યા પછી કાઢવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલ્લી છુદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપી કલક ભરેલા નાના પાટીયામાં ધીમાં શીકા લાલ તળી માહે ૭૩, કોથમીર, મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી ઐક ચમચી નીમક નાખી નાના બે ચમચા ભરી ઠંડું પાણી રેડીને ઉતારવું. પછી માછલીને નીમકમાં રાખ્યાને બરાબર વખત થાય ત્યારે ઘોષને તપેલીમાં નાખી તેમાંના સામાન સાથે ચમચથી બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું ઝુકવું અને ત્રણેક મીનીટ થાયને માછલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે ફેરવવી. કારણુ તે તળીયામાં વળગી જાય છે. તે પછી અવારનવાર તપેલીને કાંયામાંથી પકડી ઉંચકીને હલાવવી અને ધીપર આવેને ઉતારવું. કોળમી હોય તો પાણી જરા વધારે નાખી ચેરવીને ધીપર લાવવી. પછી પાણી કાઢી નાખેલાં દહીને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે ભાંજીને બરાબર મેળવી તપેલીમાં માછલી યા કોળમીની ઉપર પાંચડીને ઉંઘાડું મુકવું, પછી માહે કકરો પડ્યા પછી જો દહી ફાટે નહી તો પછી

જરા વધુ વખત ચુલે રાખી દહી ફાટીને છુંછો થાય તે આગમચ ઉતારવું. એ સોસ મળીતો થાય છે.

સોસ દહીનો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો.

આમે વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક રતલ ગોસ્તના કટકા અથવા એક હાક ફાઉલના કટકાને જીરું નાખીને એક પાથર ગ્રેવી સાથનું પકાવવું. પછી સોજું કઠણ પાણી વગરનું દહી તોળીને એક શેર લઘ તેને મોટાં કોડીનાં બોલમાં લાકડાંનાં યા રૂપાંનાં ચમચાથી ભાંજીને ખુબ મેળવવું અને ત્રણ તાજાં ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોઢવી સફાઈને કઠણ કદ મઢાવી દહીમાં બરાબર મેળવું. પછી ત્રણ કોથમીરની કુડીનાં પાદડાં તથા ચાર પાંચ મોટાં લીલાં મરચાંને ઘોષ નુછીને કોરડું કરી ખારીક કાપી કલમ ભરેલા પાટીયામાં નવટાંક ધીમાં સેજ તળીને પછી એમાં ગ્રેવી સાથનું ગોસ્ત યા મરઘી મેળવવું અને તેની ઉપર દહી ઇંડાંની મેળવણી રેડી ધગધગતા ઇંગાર ઉપર રાખી કકરો પડવા માટે તેવું પુર્તજ ઉતારી તપેલીને કાંથામાંથી બેઢ હાથે ઉંચકીને હલાવવી. એ સોસ ખીચડી અથવા પલાવ સાથે સારો લાગે છે.

સોસ પટેટા ટામેટાંનો.

સારી જાતના પટેટા તથા સોજાં મોટાં પાકાં ટામેટાં દરેક રૂર ૦૧, ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦૧, લસણની છુટી મોટી કળા ૪, કોથમીર કુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇંડું ૧.

પટેટાને છોલી ૦૧ ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપી ઇંડાં પાણીમાં બોનવવી. આમે વીવીધ વાંનીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે ટામેટાંની છાલ છોલીને અમે કટકા કાપવા. અમ્કુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષીને ખારીક કાપવું. ત્યાર પાદ કાંદાને છોલી ઘણા ખારીક સેવ જેવા કાપી કલમ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળા માહે આદુ લસણ વધારી પટેટાની કાતરીઓ તથા નીમક નાખી

એ પાશર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને પટેલ જરા નરમ થાયને ટામેટાં નાખવાં અને બધું તદ્દનજ નરમ થાય તેટલાં જો તપેલીમાંનું પાણી સુકાય તો ઢાંકણ પર પાણી આપી અંદર તે રેડવા કરવું અને બધું તદ્દન નરમ થઈ ગ્રેવી સુકાયને ઉતારીને કલક બરેલી કરછીથી બરાબર છુંટી એકરસ કરી માહે સેજગી ગાંગડો રાખવો નહી, તે પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી તેમાં કોથમીર, મરચાં, ખાંડ તથા સરકો મેળવીને તપેલીમાં ભેળી પાછું ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને સોસ જરા કઠણ જેવો થાયને ઉતારવો. ઇંડાં વગર સોસ કરવો હોય તો તપેલીને ચુલા ઉપરથી ઉતારવી નહી પણ કોથમીર, મરચાં, સરકો તથા ખાંડ ભેળી તપેલીને ઈંધાડી રાખી માહે અવારનવાર ચમચ ફેરવી અને સોસ કઠણ જેવો થાયને ઉતારવો. ગમે તો એમાં સરકાને બદલે વેલાતી સોસ નાખવો. એ બેઉ સોસ જેવામાં સારા લાગતા નથી પણ ટેસ્ટ સારો થાય છે.

સોસ પ્લમ પુડીંગ.

સોજી કઠણ માખણ તોળા ૫, ઈંડી તથા મદીરા ૬૩ દરેક વાઇનગ્લાસ ૧, દલેલી ખાંડ ૫૫ મુજબ.

કલક બરેલી નાની તપેલીમાં જરા ઈંડીમાં માખણ તથા મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને બધું પીગળેને ઉતારી બાકીનો ઈંડી તથા મદીરા મેળવીને પ્લમ પુડીંગની ઉપર એ સોસ રેડવો અથવા અમથો પુડીંગ સાથે ખાવો.

સોસ પ્લમ પુડીંગ ૨ જો.

ઈંડી વાઇનગ્લાસ ૨, સોજી ૬૫ પાશર ૧૦, તાજાં ૩ ઇંડાંની દાળ, સોજી મેદા ખાંડ નવટાંક, અડધાં લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ.

કલક બરેલી નાની તપેલીમાં દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને તેમાં બધો સામાન ભેળી ઇંગારે મુકીને છુંટવા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને છેલ્લે ઈંડી મેળવીને એ સોસ પ્લમ પુડીંગ સાથે ખાવો.

સૌસ ખાફેલાં ઈડાંનો.

કાંદા નવટાંક, ધી તોળા ૨૧, આડુ તથા લસણુ દરેક વાલ પ એટલે એઆની ભાર, તાજાં ઇડાં ૪, નીમક તથા ખોખર કાપેલું ૭૩ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, વેલાતી સરકો નાનો ચમચો ૧.

ત્રણ ઇડાંને કઠણુ બાશી છોલીને ઉભા બબે કટકા કાપવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઘને બારીક કાપવું. આડુ લસણુને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલી છુંદના પાડીને બુકા જેવા કાપી કલકવાળી નાની તપેલીમાં ધીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આડુ લસણુ વધારી કોથમીર, મરચાં, ૭૩ તથા નીમક ભેળીને ઉતારવું. પછી બાકી રહેલાં એક ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને તેમાં સરકો મેળવી કાંદાની તપેલીમાં ભેળીને તેમાં ગોઠવીને ઇડાંના કટકા મુકી પાણું ચુલે મેલવું અને કકરો પડવા માટે તેવું તુર્ત ઉતારવું. મીઠાસ પસંદ હોય તો માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી. ગમે તો સરખને બદલે લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવા.

સૌસ બોલનો.

મોટા તાજા છમણા; રામસની કટકીઆ; મોટી બોલના કટકા અથવા સમારેલી મોટી કોળમી એ ચારમાંનું જે તે એક ચીજ રતલ ૨, કાંદા શેર ૨, ધી શેર ૧૧, નવી બદામની ખીજ નવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧, તાજાં ઇડાં ૨૦, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨ થી ૧૫, કોથમીર ઝુડી ૫, નીમક; સોજો જલદ સરકો તથા ઘોવા માટે ચોખ્ખો આટો ખપ મુજબ.

આમ્ને વીવીધ વાંતોમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી ડોઢાં કાઢી નાખીને ઉપલે વજને લેતી. રામસ હોય તેની વચમાંની કટકીઆ લેવી. કોળમી હોય તો તેને સમારી કોટળાં કાઢી અંદર કાળા દારી જેવી નેસ હોય છે તે કાઢી નાખવી અને ચારમાંની જે એક ચીજ હોય તેને બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડી

ધસડીને સોજી ધોવી. પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં માછ-
લીને મુકી અંદર પુરતો સરકો નામી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમી આંચે
ચુલે મુકવું અને બકાયને ઉતારી માહેથી કાઢીને માછલી હોય તો
તેના બધા કાંટા બરાબર કાઢી નાખી નહી માસ રાખવું. બદામને
છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઘ નુછીને કોરડી કરવી. કોયમીરનાં
પાદડાં તથા મરચાંને ઘાઘ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. ત્યાર બાદ
કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાં બદામી રંગનો કકરો
તળાને ઉતારી ધી સાથેજ કોડીનાં મોટાં બોલમાં કાઢી લેવા. દસ
ઘંડાંને ભાંજી તેની સફેદીને એક વાસણમાં કાઢી લઈ દાળને
આખીજ કોટળામાં રહેવા દેવી અને બાકીનાં દસ ઘંડાંને પેલી
સફેદી સાથે મોટાં છાલકાં દીશમાં ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ
તરેહ દોહવી પતાળાં કરી તેમાં પેલો ધી સાથેજ બધો તળેલો કાંદો,
એક તોળો નીમક તથા બીજો બધો સામાન નાખી બધું
મેળવી એ બધા સામાન તથા માછલીથી પોણું ભરાય તેટલું
એક કોડીનું ઉંડું બોલ લઈ જે એક માછલી યા કોળ-
મીને સરકામાં બાફેલી હોય તેનું એક પડ મુકી તેની ઉપર
ઘંડાં કાંદાવાળી મેળવણીનું એક પડ મુકી એ રીતે બારાફરથી અડેક
પર બધાં પડ મુકી બોલને ભરવું. પછી તેની ઉપર ઘંડાંની દાળ
સમાય તેટલા બધા ખાંચા પાડીને પેલી જુદી રાખેલી ઘંડાંની દસ
દાળને છુટી છુટી એ ખાંચામાં મુકી, પછી એ બોલમાં ભરાય
નહી તેટલું અધુરું પાણી એક કલઈ ભરેલાં મોટાં તપેલાંમાં કક-
ડાવીને પછી સંભાળથી તેની વચમાં બોલને એમ ઉંઘાડુંજ મુકીને
પછી સાફ કલઈવાળું ઢાંકણુ ઉપર ઢાંકી તેની ઉપર થોડા ઘંઘાર
મેલી હેઠે મોડું બળવું રાખવું અને સાંસ તદન કઠણ થાયરે ઉતારવું.
એ સાંસ ઘણો સરસ લાગે છે.

સાંસ ભીંડનો.

સોજી મોટા પણુ કુમળા ભીંડા શેર ૧, કાંદા તથા ધી દરેક
રતલ ૦, નીમક તોળો ૮, આડુ તોળો ૦, લસણ વાલ ૫ એટલે
બેઆની ભાર, જલદ સરકો નાના ચમચા (દેજર્ટસ્પુન) ૪ અથવા
લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩, કોયમીર મુડી ૩, મોટાં
લીલાં મરચાં ૩, તાજાં ઘંડાં ૩.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ કોરડું કરીને યારીક કાપવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. ભીંડાને ઘોષ ગુછી કોરડા કરી અકેક ઈંચના કટકા કાપવા. કાંદાને છોલીને યારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી કલક ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં કાંદાને શીકા લાભ તળી માહે આડુ લસણ વધારી ભીંડા તથા નીમક મેળવી અડધા પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે સુકવું અને ભીંડા પોચા પડેને ઉતારવું. ત્યાર બાદ છડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોડવીને તેમાં સરકો અથવા લીંબુનો રસ સારીકાની મેળવીને પછી કોથમીર મરચાં ભેળી તપેલીમાં ભીંડાની ઉપર ફરવું રેડી તપેલીને કાંથામાંથી પકડીને બેઠે હાથે ઉલાવવી. ગમે તો આગે વીવીધ વાંનીમાં ભીંડા ખારા તથા મસાલાના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા સુજ્ય ભીંડાને ખારા પકડીને પછી ઉપર લખ્યા સુજ્યનો ખીજો સામાન લઇને એ ખારા રાંધેલા ભીંડાનો સોસ બનાવવો.

સોસ મરધીનો.

મળાહનાં ફરમે હાફકાઉલ ૨, કાંદા શેર ૧, ધી શેર ૧૧, તાજાં પણ લાલ રંગનાં મરચાં તોળા ૩ થી ૩૧, આડુ તોળા ૨૧, લસણ તથા નીમક દરેક તોળો ૧૧, તાજાં છડાં ૬, ઘણી જલદ સરકો પાથેર ૧૧ એટલે નાના ચમચા ૬, ખોખરે કાંધેલું ૭૨ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર કુડી ૪.

આગે વીવીધ વાંનીમાં મરધી તથા બટક સમારવા તથા કાપવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા સુજ્ય મરધીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોરી. આડુ લસણને છોલીને યારીક લુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ કોરડું કરી તેને પણ યારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને યારીક સેવ જેવા કાપી તદનજ કલક ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આડુ, લસણ, ૭૨, નીમક તથા મરધીના કટકા નાખી અમચથી બધું મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉંધાડી અમચ કરવી અને તતરેને એક શેર પાણી રેડી કોથમીર મરચાં નાખીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને મરધી ચરે તેટલાં પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી અંદર તે રેડ્યા કરવું અને મરધી તદન ચરે અને એક પાથેર નેટલી થેવી રહેને ઉતારવું.

પછી સૌસ બતાવતી પેળા ઇડાને કાડીનાં વાસણમાં ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહવીને તેમાં સરકો મેળવીને તપેલીમાંની મરઘીની ઉપર ફરતો રેડીને પછી માહે ચમચ ફેરવવી નહી પણ તપેલીને બેઉ હાથે કાંઠામાંથી પકડી હલાવીને ચુલે મુકવું અને ચુલે હોય તેટલાં એજ રીતે બે ત્રણ વખત તપેલીને હલાવી કકરે. પડવાની અગાઉ ઉતારી લેવું. એ સૌસ ઘણો મળહનો થાય છે, એ સૌસ રોટલી સાથે ખાવાનો બતાવવો હોય તો મરઘીમાં અડધો પાથેર જેટલીજ ગ્રેવી રાખવી.

સૌસ મરઘીનો ૨ જો.

સોજી કુમળા ફરબે પણ છડાંતી ભરેલી મરઘી ૧, ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ાા, આદુ તોળા ૨, નીમક તોળો ૧ાા, લસણ તોળો ૧ા, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા (દૃજર્ડસ્પુન) ૬ અને પાથિરાથી ભરેલો પાથેર ૦ા, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪.

મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ઘોવી. આદુ લસણને છાલોને બારીક છુદવું. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને બારીક કાપવું. પછી કલક ભરેલા પાટીયામાં ધી નાખી તેમાં કાંદાને લાલ તળી તેમાં મરઘીના કટકા નાખી ચમચથી ભેળાને પછી નીમક તથા કોથમીર, મરચાં નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને મરઘી શીકા લાલ રંગની થાયને માહે એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવાર-નવાર ઉંઘાડી અંદર ચમચ ફેરવવી અને અંદરતું પાણી જો મુકાવા આવે તોજ અંદર ગરમ પાણી સેજ ઉમેરવા કરવું અને મરઘીના કટકા તદ્દન નરમ થાય અને માહે દોઢ પાથેર ગ્રેવી રહે ત્યારે ઉતારવું, પછી ખાવાની પંદરેક મીનીટ અગાઉ ઇડાને મોટાં છાલકાં દીશમાં ભાંજી તેમાં સરકો રેડીને ખાવાના કાંઠાવડે ખુબ તરેહ દોહવી સારીકાની મેળવીને પતણું કીધા પછી તપેલીની અંદર બધું ફરવું રેડીને તપેલીને બે બે બારડુથી બે હાથે કાંઠામાંથી પકડી બરાબર હલાવીને સૌસ સાથે મેળવીને પછી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને હેં લાગે નહી માટે હલકે હાથે અંદર ચમચ ફેરવવી અને અંદર સેજ કકરે પડતો દેમાય તેવું વગર ઢાલે

પુર્તજ તપેલીને બેઉ હાથે કાંથામાંથી પકડીને ઉતારી પાડી તપેલી-
માંનો બધો સૌંસ હલાવીને મેળવવો. સૌંસમાં વધારે છડાં પસંદ
નહી હોય તો ઉપર લખ્યું છે તે કરતાં બેથી ત્રણ છડાં આછાં
નાખવાં.

સૌંસ મીઠો.

સોજીનું દુધ પાચેર ૧૧, ખાંડ; સોજીનું માખણ તથા મીલનો
પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક નવટાંક.

દુધને એક કકરો પાડવો અને એક તપેલીમાં આટો નાખી
તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળાને પછી બાકીનો
બધો સામાન અંદર સારીકાની ભેળા ધીમે બળતે પાંચ મીનીટ
ધુંડીને ઉતારી એ સૌંસ પુડીંગ સાથે ખાવો.

સૌંસ વાધન.

શરી વાધનગ્લાસ ૨, ક્રાઉન એન્ડ પૉલસનનો કૉનફ્લૉઅર
ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, ખાંડ બપ મુજબ.

તદનજ કલક ભરેલી તપેલીમાં શરીને ઘણો ગરમ કરવો. પછી
બીજી એવીજ કલકવાળી તપેલીમાં કૉનફ્લૉઅર નાખી તેમાં જરા
પાણીને બરાબર મેળવી પતળું કરીને તેમાં વાધન રેડી ટેસ્ટ મુજબ
ખાંડ ભેળાને ચુલે ધુંડી ઘટ થાયને ઉતારવું. આએ સૌંસ પુડીંગ
સાથે ખાવો.

સૌંસ વેનીલા.

ખાંડ તોળા ૫, તાજાં છડાં ૨, સોજીનું દુધ પાચેર ૧, વેનીલા
એસેન્સ ટીપાં ૨૦.

છડાંને ભાંજી ખાવના કાંટાથી ખુબ દોહવી દુધમાં મેળવીને
માહે ખાંડ તથા વેનીલા ભેળાને એક નાનાં જગમાં ભરી એક
તપેલીમાં પાણી કકડાવીને તેમાં જગ સુકી તપેલીમાં ઉકળતું પાણી
જગમાં નખ નહી તેની સંભાળ રાખવી અને દસેક મીનીટ માહે
ચમચો ફરવ્યા કરીને પછી ઉતારવું. એ સૌંસ સુકાં પુડીંગ સાથે
ખાવો.

સૌસ સુકા બુમલાનો.

સોજા મોટા સુકા બુમલા ૭, કાંદા તથા ધી દરેક થેર ૦, લસણુ તોળો ૦૧, તાજાં ઘડાં ૩, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, ઘણો જલદ સોજા સરકો નાના ચમચા (ટેન્ડર્ટસ્પુન) ૬, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

બુમલાને ઢીમડાં ઉપર હલકે હાથે બતાથી જરા છુંદીને બધા કાંટા કાઢી નાખીને દાદ ધંચ નેટલા બધા કટકા કાપી સોજા ઘોઘને ઠંડાં પાણીમાં ચુલે ઝુડી બાશીને માંહેથી કાઢી લેવા. કોથમીરનાં પાદડાંને ઘોઘને બારીક કાપવું. લસણુને છોલીને છુકો કાપવો. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક છુકો કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં બદામી રંગનો તળી માહે લસણુ વધારી કોથમીર મરચાં નાખ્યાં અને તે તળાયને નીમક તથા એક પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને કાંદા બરાબર પોચા થઇને થ્રેવી જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને ઘડાંને ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબ દોહવી માહે સરકો મેળવીને કાંદાવાળી તપેલીમાં ભળી બાફેલા બુમલા નાખી ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને કકરો પડવા માટે કે તપેલીના કાંચાને બેઉ હાથે પકડીને ઘુર્તજ ઉતારી અંદરના સૌસને હલાવવો. રોટલી સાથે ખાવાનો સૌસ બનાવવો હોય તો પાણી અડધો પાથેરજ રેડીને કરવો. એ સૌસ મળહનો થાય છે.

સૌસ સુકી માછલીનો.

કોઈ પણ સારી જતની સોજા સુકી માછલી અડધો રતલ લેવી અને તેનાં બીંગડાં કાઢી સોજા કરીને બાશીને પછી આંચે વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવરા ખારા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ સુકી માછલીના કટકાને મળહની બારી રાંધવી. પછી ખાતી વેળા આંચે ચોપડીમાં સૌસ કલેજીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બીજા સામાન લઇને તેજ રીતે એ માછલીનો રોટલી યા ખીચડી સાથે ખાવાનો સૌસ બનાવવો.

સૌસ સેકતાની સીંગનો.

મળહની જાદી દલદાર પણ કુમળી મીઠી સેકતાની ત્રીસ સીંગને છોલી કટકા કાપી બાશીને પાણીમાંથી કાઢી ચીરીને ચમચાજી માહેનો

બધા ગર કાઢીને તોળવા અને તે શેર ૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી પાશિર ૧૧, આદુ તોળો ૦, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, કોથમીર ઝુંડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, ખારાં ગોસ્તની ઐવી પાશિર ૧, સોજા જલદ સરકો પાશિર ૦૧ એટલે નાના ચમચા ૬, તાજાં ઇંડાં ૩, ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દણેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

આદુ લસણને છેલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઘને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક લુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળા માહે આદુ લસણ વધારી કોથમીર, મરચાં તથા હળદ નાખી તેને જરા ભુંજીને સીંગનો ગર તથા નીમક નાખી ઇંગારે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ધી છુટું પડે ત્યારે ઉતારવું. ત્યાર બાદ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોઢવી તેમાં સરકો, ઐવી તથા ખાંડને બરાબર મેળવીને એ બધું સીંગના રાંધેલા ગરની તપેલીમાં ભેળી ચુલે મુકવું અને કકરો પડવા માટે કે તપેલીને કાંચામાંથી બેઉ હાથે પકડીને ઘૂર્તજ ઉતારી પાડીને ઉલાવવી. એ સૌંસ મળીને લાગે છે. ગમે તો સૌંસ માટે રાંધેલા ગરમાં ઇંડાંની મેળવણી ભેળી કલઈ ભરેલી પોહોળી તપેલીમાં રેડીને મરધીના, ગોસ્તના, ભેજાના અથવા ખીમાના એ બધાંમાંથી ગમે તે એક જતના છ કટલેસ બનાવી તળીને તેને અથવા તળેલા છ કવાબને એ ઐવીમાં છુટા છુટા મુકી ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર મુજબ ચુલે મુકી કકરો પડવા માટેને એમજ ઉતારીને ઉલાવવું.

સૌંસ સેલરી.

માખણ રતલ ૦૧, દુધની દેરીની કીમ ભરેલી પાશિર ૦૧, મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલા ભરેલા (ફર્જસ્ટ્રુન) નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દણેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સેલરી ઝુંડી ૨ થી ૩.

સેલરીને ઘોઘને બારીક કાપી, કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે નીમક, મરી તથા દોઢ શેર પાણી રેડી અડધો કલાક ચુલે મધ્યમ બળે રાખીને ઉતારી આટામાં જરા જરા કરી એ બરા

બર મેળવીને પછી બાકી રહેલા સામાન ભજાને તપેલીમાં નાખી બે કકરા પાડીને ઉતારવું. એ સૌંસ બાફેલી મરથી સાથે ખાવો.

સીંગર માનની તથા સાદી.

આએ વીવીધ વાંતીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન બનાવવા લખેલું છે તેવું માન ખપ જોશું બનાવી તેના મોટાં ખાટાં બીંધુ જેટલા સરખા ગોળા કાપીને તેની એક ઇંચના છઠ્ઠા ભાગ જેટલી પતળા સરખી ગોળ રોટલી સફાઈથી વણવી. પછી માવાની સીંગર કરવી હોય તો આએ વીવીધ વાંતીમાં પોળી માનની દાળની તથા માવાની દરમાસુ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખપ જોગો માવો તૈયાર કરવો. ખમણની સીંગર બનાવવી હોય તો આએ ચોપડીમાં ખમણ નાળાયેરનું બે છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનું ગમે તે એક ખમણ બનાવવું અને બદામ દરાખની સીંગર કરવી હોય તો આએ વીવીધ વાંતીમાં તળેલી બદામ દરાખ છાપેલી છે તે ખપ મુજબ બનાવવી. પછી એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તેને માનની રોટલીની વચમાં મુકી કીનારીને જરા પાણી બગાડીને પછી બેઠી વાળીને કીનારીને ચપટ વળાવવી. ત્યારબાદ મોટા પેણા ચા કઢાઈમાં સોજી માનનું ધી કકડાવીને તેમાં સીંગરને સફેદ કકરી તળવી. સાદી સીંગર જેને ચપટી કહે છે તે બનાવવા માટે આએ વીવીધ વાંતીમાં પાપડી મીઠી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આટો ખાંધીને તેની જરા મોટી પાપડી વણી તેમાં ખમણ ભરીને સીંગર બનાવવી, એ સીંગરમાં માવો અથવા બદામ દરાખ ભરવું નહી, તેમજ સાધારણ ધીમાં એને કકરી લાલ તળવી.

સીંગોડાં પાપડી.

સોજ ખાંડ શેર ૪, સોજી મીઠાઈનું ધી તથા સોજાં નવાં મુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૨, નવી બદામની ખીજ તથા ભાંજેલી કમરકાકડી દરેક શેર ૧, દોધી; કોહોળું; કાકડી; ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૧૧, જાયફળ તોળો ૧૧, ઘણું સોજે ગોલાખ પાથેર ૧૧.

સીંગોડાં તથા કમરકાકડીને છુદી જાંજરી મલમલથી ચાળા જાડું રહે તેને પાકું છુદીને એમજ ચાળવું. એળચીને સેજ જાદી

છુંદવી અને જયફળને ખારીક છુંદવું. બદામને છાલી ઘાઘ નુછીને કોરડી કરી કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી ચુલે મુકવું અને તે કકડીને અંદરથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંતી ચમચથી ફેરવ્યા કરી કકરી બદામી રંગની થાયને તપેલીને ઉતારી પાડી પુર્ત બદામને ચમચથી કાઢી લઈ ઘી પાછું ચુલે મુકી કકડેને તેમાં મગજને એમજ તળીને કાઢી લઈ એ બધાંને છુંદવું. ત્યાર બાદ અડધાં ધીમાં છુંદલાં સીંગોડાંને શીકાં ભાલ તળા કાઢીને બાકી રહેલાં અડધાં ધીમાં એજ પ્રમાણે છુંદલી કમરકાકડીને તળવી. પછી સોજાં કલ્લ ભરેલાં તપેલાંમાં આંડનો ટાપટ શીરો કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળાને પછી ધીમે બળતે ચુલે રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ ચાલને ઉતારવાની જરા વાર અગાઉ એભચી, જયફળ તથા ગોલાખ ભેળીને ઉતારી ખુનચાને જરા ધી લગાડી તેમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંથી એક છંચ જાડું થાપી ફેરવે ડાયમંડ ઘાટના મોટા કટકા થાય તેમ છરીથી કાપ મુકીને તવાયાથી કટકા ઉપાડવા. પાક પોચો બનાવવો હોય તો ઉપલીજ રીતે બનાવવો પણ બંધાય તેટલું કઠણ નહી પણ જરા પોચું જેવું રાખીને ઉતારવું.

સુંઠ.

સોજું મીઠાઇનું ધી; સોજાં ખાંડ તથા સોજું તદનજ સુંકું ઘઉંનું દુધ દરેક થેર ૫, નવી બદામની ખીજ થેર ૧૧, સોજે તરમ પટની ગોળ થેર ૧, કીસમીસ દરાખ; સુવા તથા ખસખસ દરેક થેર ૦૧૧, ઘોચા વગરની સુકી મેદા સુંઠ તથા સોજો ખાવલનો ગુંદર દરેક થેર ૦૧, એળચી તોળા ૬, જયફળ તોળા ૩, સોજું તાજું બેંસનું દુધ થેર ૩.

ઘઉંનાં દુધમાં ખટાસ લાગે તો ભાંજી ભુકો કરી એક દાહડો તડકે બરાબર સુકીને પછી છુંદીને તારની આળણીથી આળા જાડું રહે તેને પાછું એમજ છુંદીને આળવું. સુંઠ તથા ગુંદરને પણ એમજ છુંદીને આળવું. સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. ખસખસને સુંટવી. એળચી જયફળને છુંદવું. બદામને છાલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી દરાખને સાફ કરી એ બેકેને ઘાઘ નુછીને કોરડું કરવું. પછી બધાં ધીને કલ્લ ભરેલા મોટા

પાટીયામાં ચુલે બળતે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને એ બેઠેને જુડું જુડું તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવું. પછી ઉતારીને એક માટી કઢાઈમાં થોડું ધી નાખી તેમાં સુવા તળીને કાઢી લઈ એજ રીતે જરા ધીમાં અસખસ તળા કાઢી જરા વધારે ધીમાં ગુંદરને તળીને એક કલઈ ભરેલા ખુનઆમાં કાઢીને કંસીયાથી વાટવો અને બાકી રહેલાં ધીમાં ઘઉંનાં દુધને શીકું લાલ તળવું. ત્યાર બાદ ગોળનો ભુકો કરી ખાંડ સાથે ભેળા પાણીમાં તેનો આસવાળો શીરો કરી ગાળીને તૈયાર રાખવો. તે પછી સોજાં માટાં કલઈ ભરેલાં તપેલાંમાં દુધ રેડી માહે તળેલો ગુંદર નાખી ચુલે બળતે મુકીને ધુંટયા કરવું અને માવા જેવું થાયને ઉતારીને માહે શીરો તથા બીજો બધો સામાન મેળવીને ધગારે મુકી ધુંટયા કરવું અને ધી છુટું પડેને ઉતારીને છેલે એળચી, જયફળ તથા તળેલી બદામ દરાખ ભેળીને ઉપર ઘાતું કપડું બાંધી સુંક ઠંડી થાયને કાઢવી.

સુંક ૨ જી.

સોજું મીઠાઈનું ધી શેર ૪, સોજો નરમ પટની ગોળ તથા મેદા ખાંડ દરેક શેર ૩, સોજું તદન સુંકું ઘઉંનું દુધ શેર ૧૫, ભાંજેલી કમરકાકડી; સોજો બાવળનો ગુંદર તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૧, સોજી મેદા સુંક; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી ચારોળા દરેક શેર ૧૦, ઉજળાં મરી તથા પીપળામુળના ગાંઠ દરેક નવટાંક, એળચી તોળા ૩, જયફળ તોળા ૨૫, સુંકાં નાળીયેરના નવા ગોટા ૨, તાજાં ઇંડાં ૨.

સુંક, ગુંદર, ઘઉંનું દુધ, કમરકાકડી, પીપળામુળ તથા મરીને જુડું જુડું છુદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. એળચી જયફળને છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળાં છોલવાની રીત આજે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણડેને છોલવું. અને ચારોળાંને આખા રાખી બદામ પસ્તાંના આડા બપે કટકા કાપી ઘોધને કોરડું કરવું. નાળીયેરને છોલીને ચણા જેટલા કટકા કાપવા. પછી બધાં ધીને કલઈ ભરેલા માટા પાટીયામાં ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળાંને જુડું જુડું બદામી રંગનું કકડું તળીને આંધરાંની ચમચથી

કાઢી લઈ ગમે તો એમજ રાખવું અને મરજી પડે તો સોજી પીતળની બલમાં બધું છુંદવું. પછી ધીમાંથી સોજી મોઢી કઢાઈમાં થોડું નાખી તેમાં નાળીયેરના કટકાને શીકા લાલ તળા કાઢી બીજું ધી નાખીને તેમાં ચુંદરને તળી પુનઃમાં કાઢી કાંસીયાથી વાટવો અને થોડાં ધીમાં કમરકાકડીને તળીને કાઢ્યા પછી બધાં ધીમાં ઘઉંના દુધને શીકું લાલ તળવું. ત્યાર બાદ ગોળનેા ભુકો કરી ખાંડ સાથે સોજી તપેલીમાં નાખી એ તાજાં ઇડાંને ઘાઈ કોટલાં સુધાંજ લગડીને એમાં મેળવી પોણા એ શેર ઠંડુ પાણી રેડી ચુલે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને બરાબર એ ત્રણ કકરા પડે અને મેલ છુટો પડેને ઉતારી તદન કલઈ ભરેલાં ઉંડાં તપેલાંની ઉપર બીનવીને નીચવેલા સોજા આદીના કટકાને દોરીથી ઓળાની કાની જરા ઢીળું બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને પાછો બળતે મુકવો અને સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારીને તેમાં બધો સામાન બેળીને ચુલે ઇંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવું તહી અને સુકાં જરા ધી છુટું પડવા માડેને ઘૂર્ત ઉતારવું, કારણ બધું ધી છુટું પડવા પછી ઉતાર્યાથી સુકું ઠંડી થતાં વવરી થઈ જાય છે. ઉતાર્યા પછી માહે એળચી જાયફળ તથા મેવો છેલે બેળવું. ઘઉંનું દુધ સેજખી ખટાસ મારવું હોય તો તેનો ભુકો કરી એક દાહડો તડકે બરાબર મુકવીને પછી છુંદવું. કારણ તેવાં દુધથી સુકું ખાડી લાગશે.

સુંક ૩ છ.

સોજા નરમ પતની ગોળ શેર ૧૫, સોજાં મીઠાઈનું ધી શેર ૧૨, નવી બદામની બીજ શેર ૩, સોજા મેદા સુંક; સોજા બાવળનો ચુંદર તથા ભાંજેલી કમરકાકડી દરેક શેર ૨, તદનજ સુકું બેળ વગરનું સોજાં ઘઉંનું દુધ; સુકાં સીંગોડાં; નવી ચારોળા તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૧, સુવા; ખસખસ; દોધી; કોહોળું; કાકડી; તથા ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ એ દરેક ચીજ શેર ૧૦, એળચી તોળા ૧૨, જાયફળ તોળા ૧૦, પીપળીમુળના ગાંઠ તોળા ૨, લવંગ તથા ઉજળાં મરી દરેક તોળો ૧, સુકાં કોપરાંની નવી વાઢી ૪, તાજાં ઇડાં ૪, મેઠાં ખાટાં લીંચુ ૨.

એળચી, જાયફળ તથા લવંગને ખારીક છુંદવું. કોપરાંને છાલી ઘોષને ચણા જેટલા કટકા કાપવા. ખસખસને ચુંટવી. ઘઉંનું દુધ,

કમરકાકડી; સી ગોડાં તથા યુંદરને જુડું જુડું છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી જડું રહે તેને પાછું છુંદીને ચાળવું. સુંક, મરી તથા પીપળી મુળને જુડું જુડું છુંદી ચાળીને કુચો કાઢી નાખવો. આમ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણડેને છોલી ચારોળાને આખીજ રાખી બદામના આડા ત્રણ અને પસ્તાંના બે કટકા કાપી જુડું જડું ઘાઘ નુછીને કોરડું કરવું. એક ઉભા ઘાટની તપેલીની ઉપર સોજું કલઘ ભરેલું બોયું મુકીને તૈયાર રાખવું. પછી કલઘ ભરેલા મોટા પાટીયામાં બધું ધી નાખી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માલેથી ઘણેા ધુંમાડો નીકળે ત્યારે અંદર બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકી બદામી રંગની કકડી તળાયને ધી સાથેજ બોયાંમાં નાખી દેવી, પછી બધાં ધીને પાછું તપેલાંમાં રેડી ચુલે મુકી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામનીજકાની પેહલે પસ્તાં તળા કાઢ્યા પછી ચારોળાને તળીને બધું બોયાંમાંથી કાઢી લેવું. પછી ધીને પાછું કકડાવી બધાં મગજને સાથેજ બદામનીકાની તળાને બોયાંમાં નાખીને કાઢ્યા પછી પીતળની ખલમાં છુંદવાં. ત્યાર બાદ એક મોટી કલઘવાળા કઢાઈમાં થોડું ધી નાખીને તેમાં યુંદરને શીકો લાલ તળા એક મોટા કલઘ ભરેલાં ખુનચામાં કાઢીને કાંસીયાથી વાટવો. થોડાં ધીમાં સીંગોડાં તથા કમરકાકડીને એકઠુંજ શીકું લાલ તળાને ખુનચામાં નાખવું. જરા ધીમાં ખસખસ, સુવા તથા કોપરાને જુડું જુડું તળવું. તે પછી બાકી રહેલાં ધીમાંથી અડધા શેર જેટલું જુડું કાઢી લઈને પછી બધાં ધીમાં ઘઉંનાં ડુધને શીકું લાલ તળાને ખુનચામાં બધું કાઢવું. ત્યાર બાદ કલઘ ભરેલાં તપેલાંમાં ગોળનેા લુકો કરીને નાખી ઘડાંને ઘાઘને કોટળાં સાથેજ તેમાં ભચડીને બરાબર મેળવી લીંચુને કાપી બીયાં કાઢી નાખીને માહે રસ નીચવીને પછી છાલ પણ અંદર નાખવી અને માહે ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી મોટે બળતે તપેલાંને ઊંધાડું મુકવું અને ચાર જોશ આવી મેલ છુટો પડેને ઉતારીને જરાતાર ઢાંકી રાખ્યા પછી આંધરાંની ચમચથી મેલ શીરામાં ભેળાય નહીં તે પ બધા કાઢી નાખીને પેલાં મેવા તળેલા પાટીયાની ઉપર જાંજર બીનવીને નીચવેલું કપડું ઓળીની કાની લીધું બાંધીને તેમાં શીરાને ગાળીને તેમાં જુડું કાઢી રાખેલું.

અડધો શેર ધી નામી પાછું ચુલે મુકવું અને સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારી એજચી, જયફળ, લવંગ તથા મેવો જુદો સખી બાકીના બધા સામાનને મોઢી ચમચથી શ્મીરામાં બરાબર મેજવી ધંગારે મુકીને હાય રાખ્યા વગર ધુટયા કરવું અને ધી છુટ્ટું પડવા માડેને સુંઠ પતળી જેવી હોય ત્યારેજ ઘુર્ત ઉતારી પાડીને માહે મેવો મસાલો ભેળાને ઘોતું કપડું બાંધી ઠંડી થાયને સુંઠ કાઢવી. સુંઠને ચુલે ઘટ કરીને ઉતારવી નહી, તેવી સુંઠ બીજે દાહડે તદ્દન મુકી વવરી થઇ જાય છે અને એમ પતળી ઉતારેલી સુંઠ પોચી રહે છે. સુંઠ તો હમેશ પોચીજ બનાવે છે, અને એ સુંઠ ઘણી મજાહની લાગે છે. પણ થાપીને કટકા કાપેલી બનાવવી હોય તો શીરો જરા ટાઈટ કરવો અને સુંઠને ઢીળી ઉતારવી નહી પણ જરા કઠણ જેવી થાયને ઉતારી મેવો મસાલો ભેળા આગમચથી કલ્લ ભરેલા ખુનચા યા ક્યારેટને તૈયાર રાખી તેમાં એ સુંઠ નાંખી કાંસીયાના તળાયાંવડે એકથી દાઢ ધ્રુવ જડું થાપી બધાયને કામ મુકીને મોઢા ચોરસ કટકા કાપી કાઢવા.

સુંઠ જદા કટકાની.

સોજી મીઠાઈનું ધી તથા સોજો નરમ પીળો પતની મોળ દરેક શેર ૫, નવી મોઢી બદામની બીજ શેર ૧, સોજ મેદા સુંઠ. શેર ૧૦૦, ભાંજેલાં મોઢાં નવા પસ્તાં; સોજો બાવળનો ચુંદર તથા તદ્દનજ નવું પણ બરાબર સુકવેલું સોજી ધઉંનું કુધ દરેક શેર ૧૦, સોજી મોઢી નવી ચારોળા; કુંકાં સીંગોડાં; ભાંજેલી કમરકાકડી તથા સોજી નવું સુકું કોપરું દરેક શેર ૧૦, સુવા; ખસખસ; દોધી; કોહોળું, કાકડી; ખરજીજ એવી જાતનાં મગજ એ દરેક નબટાંક, એજચી તોળા ૩, ઉજળાં મરી તથા પીપળામુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૨, લવંગ તોળો ૧૦, મોઢાં જયફળ ૨, તાજાં ઇંડાં ૨.

એજચી, લવંગ તથા તજને બારીક છુંદવું. કોપરાંને છોલી ઘોષ નુછીને ચણા જેટલા કટકા કાપવા. સુંઠ, મરી, પીપળામુળને જુડું જુડું છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળીને કુચો નાખી દેવો. સુવાને છુંદી ઉફણીને તાંદરા કાઢવા. ધઉંનું કુધ, ચુંદર, સીંગોડાં તથા કમરકાકડીને જુડું જુડું છુંદી ચાળીને જડું રહે તેને પાછું છુંદીને ચાળવું. ખસખસ તથા મગજને ધુટવું. આજે વીવીધ

વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત બપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણડેને છોલી બદામ પસ્તાંના નાના કટકા કાપવા અને ચારોળાં એમ આખીજ રાખવી. પછી એ ત્રણડેને જુડું જુડું ઘોઘ ઘોતાં કપડાંથી નુછી કોરડું ફરીને વખાણું કરવું. પછી સુંક બનાવવા માટે તદન કલ્ક ભરેલા પાટીયો લેવા અને તેમાં બધું ધી નાખી ચુલે મધ્યમ બળેને મેલી બરાબર કકડીને માહેથી ધુ'માંડો નીકળેને ઉપર સુંક ૩ જામાં લખ્યા મુજબ ત્રણડે મેવાને જુદો જુદો તળીને ઓયામાં કાઢ્યા પછી બધા મગજને સાથેજ બદામી રંગનાં તળીને તુર્ત ઉતારીને કાઢી લેવાં. કારણ એ બધું તળાયા પછી વધુ વાર કકડેલાં ધીમાં રહેતાં લાલ થઈ જાય છે. તે પછી એક ઘણી મોટી કલ્ક ભરેલી કઢાઈમાં થોડું થોડું ધી નાખીને શુંદર, સીંગોડાં, કમરકાકડી, સુવા, કોપર, ખસખસ બધું જુડું જુડું શીકા લાલ રંગનું તળીને એક કલ્ક ભરેલા મોટા ખુનચામાં કથરોટમાં જે તળાણું જાય તેને કાઢતાં જવું. સુંક, ચીપળીમુળ તથા મરીને ધીમાં સેજ તળી કાઢવું, ઘણું તળવું નહી. તે પછી છેલ્લે બાકી રહેલું તપેલામાંનું બધું ધી કઢાઈમાં નાખીને તેમાં ઘઉંનાં દુધને શીકું લાલ તળીને તેમાંના બધાં ધી સુધાંજ કથરોટ યા ખુનચામાં રેડી દઈ તેમાં બધા તળેલા મેવા તથા મગજ નાખી બધું ચમચથી બરાબર મેળવવું. ત્યાર બાદ ગોળનો લુકો કરી બીજા સોજ પાટીયામાં નાખી છડાંને સોજ ઘોઘ કોટળાં સાથેજ ગોળમાં ભચડીને બરાબર મેળવી તેમાં પાણી એ શેર ઠંડું પાણી ભેળાને ચુલે મધ્યમ બળેને ઉંઘાડું મુકવું અને ત્રણ ચાર કટકા પડી બધો મેલ છુટો પડવા માટી વચમાંથી હઠી જઈને ત્યાં બધો તદન નીતરો. શીરો થતો જઈ પોરડુપર ફરતો મેલનો જાહો કાણુ પોપડો થાય ત્યારે જરાખી ઉઠાવ્યા વગર તપેલાંને ઉતારવું અને જરાવાર ઠરે પછી શીરામાં મેલ ભેળાય નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની મોટી ચમચથી બધો મેલ બરાબર કાઢી નાખીને પછી પેલા મેવા તળીને ખાલી કાંધેલા મોટા પાટીયાની ઉપર બીનવીને નીચવેલાં જરા જાંજરાં ઘોતાં સફેદ કપડાંને દોરી વડે ઢીળું ઝોળાનીકાની બાંધી ભાંયપર મેલીને તેમાં શીરો રેડીને ગાળી લેવા. પછી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી મજાહનો આસવાળો શીરો થાયને ઉતારીને પછી પેલા બધો ભેળાને તૈયાર કાંધેલા સામાન

શીરામાં બરાબર મેળવીને પાછું ઇંગાર ઉપર મેલી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ઘુટયાજ કરી હેઠે સેજખી લાગવા દેવું નહીં અને કાંણુ નેવું થાયને ઉતારી બધું ધી પસંદ નહીં હોય તો ગમે તેટલું પહેલેજ અંદરથી કાઢી નાખી એ સુંઠ ભરતાં ત્રણથી ચાર ઇંચ જેટલા જાદી થાય તેટલી નાની કલમ ભરેલી ઉડી કથરોટમાં અથવા છાલકી મોટી લંગડીમાં બધું નાખવું અને તદન ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ઉધાડુંજ રાખવું. તે પછી સુંઠને આડે નહીં તેમ ઉપર કલમ ભરેલા ખુનચો ઉલટો ઢાંકવા અને ઘણાં મોટાં ચોરસ ચોસલાં થાય તેમ છેક હેઠે સુધી છરીવડે બીજે દીને કાપ સુકાને પહેલે છેડા ઉપરથી એક કટકા મજબુત તવાયાથી ઉપાડીને કાઢી લીધા પછી ચુંથાય નહીં તેમ સંભાળ્યાં. એક કટકાને પહેલે અળગો કરીને પછી કાઢવો. ઠંડીની રૂતુની માફક એ સુંઠ ગરમી તેમજ વરસાદની રૂતુમાં કાણુ રહેતી નથી પણ પસરીને પોચી થાય છે. એ સુંઠનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે. પણ કટકાને બદલે એ સુંઠ નરમ બેઇતી હોય તો ઉપર મુજબ બનાવી કાણુ થાય તેની જરાવાર અગાઉ ઉતારવી.

સાંધનાં.

આમ્ને વીવીધ વાંનીમાં ઘોયલા એટલે ભીના ચોખ્ખાને આટો છાપેલા છે તેવાજ ચોખ્ખાને તેમજ દહીંને ચાળેલા આટો બનતાં સુધી તો સાંધનાં માટે તેજ એક રતલ લેવો પણ તેવો નહીંજ અને તો પછી મીલનો. પહેલાં નંબરનો તદન તાજો સોજો ચોખ્ખો આટો રતલ ૧, સોજું મોટું પાકટ નાળાયેર ૧, સોજ સફેદ મેદા ખાંડ અથવા સોજ સફેદ ઘણી બારીક શાકરીયા ખાંડ બેમાંનું જે તે એક શેર ૦૧૧ ને નવટાંક, નવી બદામની ખીજ નવટાંક, સોજું તાજું બેંસનું દુધ શેર ૦૧૧, તદન સોજ ચઢાઉ તાડી પાઇટ ૧, ઘણાજ સોજો ગોલાબ પાશેર ૦૧, સોજું ધી બપ મુજબ.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ઘોષ ગુછીને કોરડી કરવી. નાળાયેરને ખમણવું અને બેંસનાં દુધને એક કકરો પાડી તેમાંથી એક પાશેરને નાળાયેરમાં નામી ચોળા ચોળાને દુધ કાઢી લઈ બારીક બેંસનું દુધ એમજ બે વખત નાખીને દુધ કાઢી લઈને તેમાં

ખાંડ પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. પછી ત્રાંખાના કલક ભરેલા ખુનચા અથવા કોડીનાં મોટાં ફલ્ટરદીશમાં આટાને આળાને તેમાં નવટાંક ધીને બરાબર મેળવી ખપતું ખપતું નાળાયેરનું કુધ નાખી રોટલીના આટા જેવું કરી તેને ખુબ મસળાને પછી એ મેળવણીથી બે ભાગ ભરાઇને એક ભાગ જેટલી અધુરો રહે તેવી એક તદતજ કલક ભરેલી ગંજયા તપેલીમાં એ મસળેલો આટો નાખી ખાંડ સાથનું કુધ બાકી રહેલું હોય તે માટે બરાબર ભેળા તાડીને ગાળાને અંદર થોડી થોડી કરી તે બધી રેડીને પછી મેળવણીમાં સેજખી ગાંગડો રહે નહી તેમ લાકડાંના સોટાવડે જેમ કેકની મેળવણી છુટાય છે તેમ એ મેળવણીને હાથની મુઠ્ઠીવાળાને ખુબ તરેહ માટે ગોળને ગોળ ફેરવીને સારીકાની મેળવણીને ભેળા માટે સેજખી ગાંગડો રાખવા નહી. તે પછી તપેલીની ઉપર ઝીણું કપડું ખાંધી ઢાંકણ ઢાંકીને બળતા ચુલા આગલ બેથી હઠી ખીલસને છેટે તપેલીને મુકવી. ઘણી નઝદીક મુકવી નહી, કારણ વધારે તાપ લાગ્યાથી મેળવણી સુકાઇને કઠણ થાય છે. ખમીર ચઢવા માટે કઢીબી ઠંડકવાળા જગ્યામાં મુકવું નહી તેમજ વારંવાર ઉંઘાડીને જોવું પણ નહી. જો તાડી ઘણી સોજી હોય છે તો એકથી દેઢ કલાકમાંજ ખમીર ચઢીને કોઇ વખતે તો ઉભાવા માટે છે. માટે એક કલાક થાયને તપાસ્તાં રહેવું અને બરાબર ખમીર ચઢવું માલુમ પડે તો ચોલવું નહી પણ સાંધનાં બાફવા માટે ચાર તસુ ઉંચા પૈયાની અને આરથી સતર તસુના વ્યાસની પાતા જડેલી પોઢાંની આન્ની આવે છે તેને સોજાં મોટાં ઉંડાં ગંજયા કલક ભરેલાં તપેલાંની વચમાં ગોઠવીને મેલી પાતાથી દોઢેક ઇંચ હેઠે રહે તેટલું પાણી તપેલાંમાં રેડી મોટા ચુલાની ઉપર માટે બળતે કલકવાળું ઢાંકણ ચપટ ઉલટું ઢાંકીને મુકવું અને પાણી ખુબ તરેહ કઢીને અંદર ઉછળે તેટલાં ખમીર પણ ચઢીને તૈયાર થશે ત્યારે સાંધનાં બનાવવાની પત્રાંની છાલકી રકાખીઆ આવે છે તેને બરાબર ધી ચોપડીને મેળવણીમાં ગોલાબ ભેળા રકાખી મોટી હોય તો એક અને નાની હોય તો પોણી નાની કરછી ભરીને તેમાં મેળવણી રેડીને ઉપર થોડી બદામની સ્લાઇસ ભભરાવવી અને આન્નીની ઉપર સમાય તેટલી ત્રણથી ચાર રકાખીઆને પાથે પાથે મુકી બાંધુની યા સોજી લાકડાંની અડધી ઇંચ જાદી અને આસરે પોણી ઇંચ

પોહોળાં અને રકાખી કરતાં સેજ લાંબી બધી એકસરખી ચીપને ઘાઘં નુછીને તે મેળવણી ભરેલી રકાખીની ઉપર બપે ચીપ મુકીને પછી તેની ઉપર ખીજી એમજ ભરેલી રકાખીએ મેલી એ રીતે તપેલાંમાં સમાય તેટલી રકાખીની ચોડ મુકીને પછી ઉલટું ઢાંકણ ચપટ ઢાંકવું, પણ ઉમેશ તપેલાંની હેઠે ફરવું ઘણું મોટું બળવુંજ રાખવું જોઈએ તેમજ ખીજા ચુલા ઉપર કકડવું પાણી તૈયાર રાખી બ્રહ્મચલાં સાંધનાંતા એ ધાંન કાઢ્યા પછી તપેલાંમાં ગરમ પાણી જરૂર ઉમેશ કરવુંજ જોઈએ. કારણ બળવું ધીમું હોય છે અને તપેલાંમાં પાણી એણું હોય છે તો પછી સાંધના બરાબર મળાઈનાં બ્રહ્મતાં નથી અને વવરાં થઈને છુટા થઈ જાય છે. તેટલા માટે પાણી તેમજ બળતાં ઉપર મુખ્ય ધ્યાન આપવાની જરૂર છે. સાંધનાં પંદર મીનીટેજ બરાબર બ્રહ્મને તૈયાર થાય છે. પછી રકાખીએને કાઢી લઈ ખીજી ફાલવું રકાખીએ હોય તો તેમાં આગમચથીજ ઉપર મુજબ મેળવણી ભરીને તૈયાર રાખીને ઘૂર્ત પહેલાંની માફક તપેલાંમાં ગોઠવવી. પણ તેમ નહી હોય તો સાંધનાં ગરમ ગરમ કાઢતાં ભાગી જાય છે માટે જરાવાર ફરે પછી કામરીની ચીપ અથવા છરીની અણીવડે કીનારીપરથી ભાગે નહી તેમ સાંધનાંને અલગ કરીને ઉપાડી લેવાં અને ઘાતાં મલમલનાં કપડાંની ઉપર છુટાં છુટાં મુકી ઠંડાં થાયને ચોડ કરવી. પણ રકાખીમાં સાંધનાંની સેજથી કગરસ વળગેલી હોય તેને સાફ કપડાંથી નુછી નાંખીને પછી બરાબર ધી લગાડીને ઉપર મુજબ મેળવણી ભરીને બ્રહ્મવા મુકવાં. જો ધી સેજ ચોપડેલું હોય છે તો સાંધનાં રકાખીને વળગીને બરાબર ઉપડતાં નથી માટે એની ઉપર પણ બરાબર ધ્યાન આપવું જોઈએ. નાના એ ચમચા ભરી વેંતલા એસેન્સ ગોલાબની અંદર ભેળાંને મેળવણીમાં નાખ્યાથી સાંધનાંને ટેસ્ટ વધારે સારા લાગે છે પણ વેંતલાને લીધે સાંધનાં તદ્દન સફેદ નહી પણ જરા સાવલાં જેવાં થાયા છે. રકાખીપર મુકવાની ચીપને પણ દર વખત નુછીને સાફ કરવી. જદાં સાંધનાં કરવાં હોય તો મેળવણી જરા વધારે નાખવી. જો તાડી સોજી હોય છે તો ખમીર જલદી ચઢે છે. પણ વધુમાં વધુ ચાર કલાક મુધી રાખ્યા પછી પણ જો થોડું ખમીરખી નહીજ ચઢે અને આટો હેરે ફરી જઈને ઉપર તાડી તરતી રહે તો પછી ખમીર નહી ચઢેલું સમજીને તેનાં

સાંધનાં બનાવવાં નહી. ઉપર મુજબની આન્ની નહી હોય તો ઝાંપામાં ઉપર મુજબ સાંધનાં બનાવવાં. સાધારણ સાંધનાં બનાવવાં હોય તો તેમાં ભિંસનું કુધ તથા બદામ નાખવું નહી પણ એ કુધને બદલે બે પાથે કકડનાં પાણીમાં નાળીયેરનું કુધ કાઢી તેને ગાળીને ઉપલીજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને સાંધનાં બનાવવાં. ધણીજ મોટાં સાંધનાં જો કે ભિંસનું કુધ નાખીને બનાવેલીજ મેળવણીનાં થાય છે તો પણ જદાં અને મોટાંને લીધે તેનો ટેસ્ટ કાંઈ સરસ લાગે છે અને વળી તે જોવામાં પણ ધણાં મજાહતાં લાગે છે. મોટે તેવાં સાંધનાં બનાવવાં હોય તો ઝાંપાની સાધારણ થાળી આવે છે તેવી નહી પણ સાંધનાં બનાવવાના ઝાંપા સાથે સાંધનાં બનાવવાનાં સપાટ તળીયાંનાં તદ્દન સીધી ઉભી કીનારીનાં કારકાં આવે છે તેવાજ ઘાટની પણ તેના કરતાં ઘણી મોટી એટલે નવ તમુની વ્યાસની તદ્દનજ સપાટ તળીયાંની અને આસરે ચારેક આંગળ જેટલી સીધી ઉભી કીનારીની તદ્દન કલ્પ ભરેલી થાળી અને તો આસ બનાવીને લેવી નહી તો પછી નાની કલ્પ ભરેલી થાળી પણ ચાલશે. પછી તેનાં તળીયાં તથા અડધી કીનારીની ઉપર બરાબર જરા પુરવું થી ચોપડીને તેમાં એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી આઘી થાય તેટલી સાંધનાંની મેળવણીને એ થાળીમાં રેડીને ઉપર બદામની સ્લાઇસ ભભરાવી તપેલાંની અંદરનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને ઉછળે ત્યારે આન્નીની ઉપર સરખી ગોઠવીને એ થાળીને મુકીને ફક્ત અધાર મીનીટ એ સાંધનાને બાફવું. એ સાંધનું એકજ બફાય છે. અકેકની ઉપર મુકીને વધારે બાફવાની તજવીજ કરવી નહી. કારણ તેમ પુરતો બાફ લાગતો નથી અને તેથી સાંધનાં બફાતાં નથી. પણ જો એવીજ બીજી થાળી તૈયાર હોય તો તેમાં મેળવણી ભરીને બીજું સાંધનું બાફવા પુર્ત મુકી દેવું. પણ જો નહી હોય તો બાફેલાં સાંધનાંની થાળીને ઠંડાં પાણીથી ભરેલી કથરોટ વા ખુનઆમાં મુકી સાંધનું તદ્દન ઠંડું થાય ત્યારે તે ચુંથાકને ભાગે નહી તેમ કીનારીને સંભાળથી અજાગી કરીને પછી થાળીને પછવાડેથી ચોકીને આખું સાંધનું અજાગું થાયને એ સાંધનું સમાય તેટલી એક સાફ થાળીમાં ઘોઘ ગુછી કોરડું કરીને તેનો વચ્ચમાંનો ઝડો કાપી કાઢેલું કેળનું પાદડું લેવું અને તેને થાળીની અંદર સફાઈથી કરચલી વગર સરખું પાંચરીને પછો તેની

ઉપર સંદેહ સોળું પતળું કાગળ મુકવું અને તે પછી તેની ઉપર સાંધનાંની થાળીને ઉલટી મુકીને સાંધવું આપ્યું કાઢી લેવું. તે પછી થાળીને ગુ. ૧૬ નજ સાફ કરીને ઉપર મુજબ ધી લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને ઉપર મુજબ અધાર મીનીટ બાફવું. સાંધનાં તે ઉપલીજ મેળવણીનાં મળહનાં થાય છે અને એ મેળવણી બનાવવામાં મેહનત પડતી નથી. આન્તી યા ઝાંપો નહી હોય અને થોડાં સાંધનાં કરવાં હોય તો હંડી મોટી લોઢીમાં પાણી કકડાવીને તેમાં છંટ યા નળીયાંનાં એક સરખા ત્રણ કટકા ગોઢવીને મુકવા અથવા સોજા નેતરના નોરની ઉધન કરીને વચમાં તે મુકવી. તે પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરેલી ત્રણ ચાર રકાખીની થોડ વચે લોકડાની ચીપ મુકીને સરખી મેલીને પછી તેની ઉપર મરડાયલા નહી પણ સરખા કાયાની ઉભા ધાતની હંડી તપેલી યા વાડું દાંડીને ઉપર મુજબ પંદર મીનીટ સાંધનાં બાફવાં. લોઢીમાં પાણી જલદી બળી જાય છે માટે ખીજે ચુલે કકડવું પાણી તૈયાર રાખીને તે લોઢીપર ઉમેર્યાં કરવું.

ઉમેય તાડીતાંજ સાંધનાં સારાં થાય છે પણ જ્યાં તાડી મળતી હોય ત્યાં ત્યાં જો સાંધનાં બનાવવાં હોય તો પદરખાંનાંમાંથી ધણે ધોડો દુધપાક હોય તેવું હોપ્સનું તૈયાર ખમીર મળે છે તે ખમીર વડનજ તાળું પંદર તોળા લેવું. થોડા કલાકનું વાસી પણ એમાં ચાલશે નહી. પછી એક રતલ ઉપર મુજબના એપાના આઠમાં ખમીરને બરાબર મેળવવું અને બાકીનો ખીજો બધો સામાન ઉપર મુજબ લઈ તાડીને ભાગનું બીજું દુધ યા પાણી હીસાખસરનું ભળીને પછી ચઢવા માટે ઉપર મુજબજ ચુલા આગલ દાંડીને મુકવું અને ત્રણથી ચાર કલાકે બરાબર ખમીર ચઢે ત્યારે ઉપલીજ રીતે એ મેળવણીનાં સાંધનાં બનાવવાં.

કોઠને ઉતારનનાં સાંધનાં બનાવવાં હોય તો ઉપર મુજબનાં બેસનાં દુધને નાળીયેરમાં નાખી ચોળીને દુધ કાઢી ગાળીને તેમાં નવરાંક ધી ભેળી તપેલીમાં રેડી ચુલે બળતે મુકવું અને બે કકરા પડેને ઉતારી આઠને અગાઉથી કથરોટ યા ત્રાંખાના કલમવાળા ખુનઆમાં નાખી તેની વચમાં ખાડો પાડીને તૈયાર રાખી ઉતારનને ઉતારતાં વાર વુર્તજ ખાડામાં થોડું રેડી તવાથાથી મેળવીને રોટલીના આઠાનીકાની સારીકાની મસળીને માહે ખાંડ ભેળી બાકીનું ઉતારન

તથા તાડીને ગાળી માઢે તે મેળવીને ઉપર મુજબ તપેલીમાં એ મેળવણી ભરીને તેજ રીતે ચુલા આગલ મુકી ચઢેને ઉપર પ્રમાણે એનાં સાંધનાં બનાવવાં. એ સાંધનાં પણ સાધારણ બનાવવાં હોય તો ઉપર પ્રમાણે બેસનાં દુધને બદલે હઢી પાથર ગરમ પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢીને લેવું તેમજ બદામ તથા એસેન્સ એમાં નાખવું નહીં.

ખીરાંનાં સાંધનાં કરવાં હોય તો નાળીયેરમાં બેસનું દુધ એક પાથર બેળી ચોળીને ઘાડું દુધ કાઢી ગાળીને તેમાં નવટાંક ધી તથા ત્રણ તોળા આટો બગાળ મેળવીને તપેલીમાં ચુલે ધીમે બળતે મુકી ગાંગડા થાય નહીં માટે હાથ રાખ્યા વગર છુંટવું અને કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી બાકીનાં એ પાથર દુધને ગરમ કરી નાળીયેરમાં એક પાથર દુધ બેળીને તેનું દુધ કાઢી બાકી રહેલું પાથર દુધ બેળી ચોળીને એમજ દુધ કાઢીને પછી ગાળવું. પછી આટાને કથરોટ માં ખુનઆમાં અથવા ફલેતઢીશમાં નાખી તેમાં પેલું રાંધેલું ખીર ખુબ તરેહ બરાબર મેળવી ખાંડ બેળી ખપટું ખપટું દુધ નાખી રોટકીના આટાનીકાની ખુબ મસળીને પછી બાકીનું દુધ તથા તાડીને ગાળીને તે બેળી તપેલીમાં ભરીને ઉપર મુજબ ખમીર મઢવા ચુલા આગલ મુકવું. એ ખીરાંનાં સાંધનાં પણ સાધારણ બનાવવાં હોય તો બેસનાં દુધને બદલે પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢવું.

ઉપલી ત્રણડે રીતથી બનાવેલાં સાંધનાં ટેસ્ટમાં એકસરખાંજ ભાગે છે અને ત્રણડેમાં પહેલી બનાવવાની રીત ઘણી સહેલી હોવા ઉપરાંત એ રીતે બનાવેલી મેળવણીનાં સાંધનાં ખીગડવાને સંભવ રહેતો નથી પણ તાડી સોજી હોય છે તો હમિશ મળાહનાં સોજા અને બરાબર થાય છે. વાસી સાંધનાંને ખીજે દીને લાઢી ઉપર ધીમાં લાલ તળીને ઉપર શાકરીયા ખાંડ ભભરાવીને ખાવાં સાંધનાંની મેળવણીમાં મેદા ખાંડ તથા ઝીણી શાકરીયા ખાંડ નાખવા ઉપર લખેલું છે પણ એ એક ભતની ખાંડ નહીં હોય અને ખાંડ બઢી હોય તો તેને છુંદીને લેવી.

સાંધનાં ગોળનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ધોયલા એટલે બીના ચોખાને આટો બાપેલો છે તેવા આટો અથવા મીલનાં પહેલાં નંબરનો ચોખાને

આટો જે તે એક જાતનો રતલ ૧, સોજો લાલ ગોળ શેર ૦૧૧ ને નવઠાંક, સોજી ચઢાઉ તાડી પાછંટ ૧, મોટું સોજી પાકટ નાળીયેર ૧, ધી ખપ મુજબ.

ગોળનો ભુકો કરી માહેથી બધો કચરો કાઢીને સાફ કરવો. નાળીયેરને ખમણી બે પાથેર કકડતાં પાણીમાં ચોળી બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. પછી આટાને ચાળી આખે ચોપડીમાં ઉપર સાંધનાં છાપેલાં છે તેમાં બનાવવાની પેહેલી રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણેજ પશુ આખે ઉપલાજ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરવી અને તેમજ તપેલાંમાં ભરી ચુલા આગલ ઢાંકી ખમીર ચઢેને તેજ રીતે એનાં સાંધનાં બનાવવાં. ગમે તો નાળીયેરનાં દુધને અદલે અમથું ભેંસનું સોજી પોણું શેર દુધ લેવું. એ સાંધનાં ગરમ ગરમ ખાવાનાં સારાં લાગે છે અને ગામડેનાં લોક બનાવે છે અને તેઓ એને કાંસીયા કહે છે.

સાંધનાં મદાસી. (આપર).

રંચુનનો ઉલવો ચોખ્ખા આવે છે તે સોજા ચોખ્ખા ટીપરી ૨, સોજાં મોટા પાકટ નાળીયેર ૨, ખારીક વાટેલું નીમક તોળો ૦૧, રાખ યા ઍસીડ એવું ભેજેલી તાડી નહી પશુ ભેજ વગરની ચોખ્ખી ચઢાઉ તાડી ખપ મુજબ.

ચોખ્ખાને ચુંટી સોજા ઘાઘ બોયામાં નાખવા અને બધું પાણી બરાબર નીકળી જાયને ગુદી કોરડા કરી પોતાં કપડાંની ઉપર પાંચરીને વખાતા કરી તદન સુકા થાયને સોજી ખાંડણીમાં આટા જેવા ઘણા ખારીક છુંદી તારની આળણીથી આળવું અને માહે નીમક ભેળી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તાડીને કપડાંથી ગાળી માહે જરા જરા કરી બરાબર મેળવીને કરછી ઉતરતી ધાગ દુધપાક જેવી મેળવણી કરી અંદર સેજખી ગાંગડો રાખ્યા નહી. પછી કોડીની રકાખી ચપટ ઢાંકીને ઉંઢવાળી જગ્યામાં બાર કલાક રાખવું. ત્યાર બાદ નાળીયેરને ખમણી તેમાં અડધા પાથેર જેટલું ગરમ પાણી નાખી ચોળીને દુધ કાઢી ગાળીને તેને ભરી જોવું અને બે પાથેરમાં એણું થયું હોય તો છુંછામાં સેજ પાણી નાખી ચોળીને બાકી રહેલું દુધ કાઢી લઈ બધું મળીને બે પાથેર દુધ કરીને કપડાંથી ગાળીને આટાની મેળવણીમાં બરાબર ભેળવું. તે પછી

કાચીતનાં માટીનાં સફાઇદાર સોજાં વાસણુ આવે છે તેવાં હાલકાં પોહોળાં સપાટ તળીયાંનાં તપેલી જેવાં એક વાસણુને સોજી ઉભાળી ઘાઘ કોરકું કરીને તેની અંદર જરા ધી લગાડીને કોઠસાના ધંગાર ઉપર મુકવું અને વાસણુ ગરમ થાયને તેમાં એક કરછી ભરીને મેળવણી રેડીને પછી ધંગારપર નહી પણ ઘણી ગરમ ભેભટની ઉપર એ વાસણુને મુકીને તેની ઉપર એવું જ બીજું સપાટ તળીયાંનું સાફ વાસણુ ઉલટું ઢાંકી તેનાં તળીયાંની ઉપર છુટા છુટા ધંગાર મુકવા અને એ સાંધનાં જેને મદાસી લોક આપર કહે છે તે બરાબર ઉપસીને ભુંજાય ત્યારે અંદરથી કાઢી લઇને એજ રીતે બધાં આપર બનાવવાં. મીઠાં આપર કરવાં હોય તો નીમક ૦૧ તેળોજ નાખવું અને ૦૨ તલ મેદા ખાંડ તથા તાજાં પાંચ ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી ચાર ઇંડાંની સફેદીને કંઠણુ કંઠ મદાવીને એ મેળવણીમાં ભિળીને પછી ઉપર મુજબ એનાં આપર ભુંજવી.

બીજી રીતે ભુંજેલાં આપર બનાવવાં હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ઘાયલા એટલે બીના એ માને આટો છપેલા છે તેવા આટો ચાળીને તે ત્રણ ટીપરી લેવા અને તેમાંના અડધા આટાને કલ્લ ભરેલી કથરૈટ યા ખુનચામાં નાખી તેમાં નવટાંક ધી તથા છુંદેલી અથવા મેદા ખાંડ દોઢ શેર ભરવી અને મોટાં પાકટ સોજાં ત્રણ નાળીયેરને ખમણી ગરમ પાણી માહે થોડું નાખી ખુબ ચોળીને દુધ કાઢી એ રીતે બીજી બે વખત પાણી ભેળોને દુધ કાઢી તે ભરીને બે શેર જેટલું કરવું અને એમાંથી એક શેર દુધને આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબની એક ખાટલી સોજી તાડી લખ ગાળીને તેમાંથી અડધીને પણ મેળવણીમાં સારીકાની મસળાને મેળવી તદ્દન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી ધામે બળતે ચુલે મુકીને ઘુટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી જરા કુકું જેવું થાયને ચાર તાજાં ઇંડાંને ભાજી કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને માહે તે મેળવી ઠંડું થાયને બાકીનું નાળીયેરનું દુધ, આટો તથા તાડી નાખી હાથની મુઠીવાળી તે અંદર ગોળને ગોળ ફેરવી ખુબ ઘુટીને માહે સેજખી ગોગડા રાખવા નહી. પછી બળતા ચુલા આગળ બે બીલસને છેટે ઢાંકીને મુકવું અને ખમીર ચઢેને સાંધનાં બનવવાની પત્રાંની રકાખીને ધી લગાડી તેમાં પોણી કરછી મેળવણી રડીને એ સાંધનાંને ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવાં.

હરીસો ઘઉંનો.

સોજી બેળ વગરનું તાજું બેંસનું દુધ શેર ૩, ખંડવા ઘઉં
ટીપરી ૨, સોજી ખાંડ શેર ૨, સોજી મીઠાઇનું ધી તથા નવી બદા-
મની બીજ દરેક શેર ૦૧, હીસમીસ દરાખ નવટાંક, એળચી તોળો
૧૧, બચકળ તોળો ૦૧, ઘણો સોજો ગોલાખ પાશર ૦૧ એટલે
નાતા ચમચા ૬.

એળચી બચકળને છુંદવું. બદામને છોલી આપ ત્રણ ત્રણ
કટકાં કાપી એને તથા દરાખને સાફ કરીને ઘોવું. ઘઉંને ચુંટી
સોજા ઘોષ સાફ બોયાંમાં નાખી ઉપર ઘોવું મલમલનું કપડું
દાબીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી બદામની એક બીજ નેટલું ધી
તેમાં નાખી બેઠ હાથતી હથેલીવડે ચોળીને બધા ઘઉંમાં મેળવી
ઉખડી હોય તો તેમાં બધા ઘઉં નાખીને ખાડણાથી છરવા. પણ
એ નહી હોય તો પછી લોઢાની માટી ખલમાં સમાય તેટલા ઘઉં
નાખી એ ત્રણ વખત જુદા જુદા છુંદવા. પછી સુપડામાં નાખી
ઉકળીને બધાં છલાં કાઢી નાખ્યા પછી હાથને પાણી લગાડી
ઘઉંને ચોળીને પાછા એજ રીતે ઘઉંને છરી અથવા છુંદીને સુપ-
ડામાં નાખી ઝીણો રવો નીકળે તેને એક ખુનચાંમાં જુદા ઢગણા
કરને મુકવો. એ રીતે પાંચ છ વખત છરી અથવા છુંદીને ઝીણો
બદો ચઢ ઉતર વળનો બધો રવો જુદા કાઢીને તેના ખુનચામાં
જુદા જુદા ઢગણા મુકવા, બધો બેળી નાખવો નહી. પછી કલાકમાં
ધી માખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી તે ઘણું કકડેને પેહલે બદામના
કટકાં નાખી આંધરાની ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકા બદામી રંગની
કકડી થાયને ઉતારીને કાઢી લઇને પાછું ચુલે મુકી દરાખને લાલ
તળાં ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ સોજા મોટાં કલમ ભરેલાં
ગળ્યા તપેલાંમાં પેહું કલાકમાં વધેલું ધી નાખી પાશરાથી ભરેલું
દસ શેર એટલે દસ ખાટલી પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું
અને પાણી ખુબ કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે ઉંધાડીને પેલા
ખુનચામાં મુકેલા રવામાં જે સઉથી બદો હોય તેને પેહલે તપેલાંમાં
નાખી બળતું ધીમું કરી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર કરછીથી
ધુંટયાજ ફરવું અને અડધો કલાક થાયને તેનેથી ઉતરતો રવો નાખવો.
એ રીતે ચોડા વખતને અંતરે રવો નાખતાં રહેવું અને બધો પુરો
થાય પણ પાણી મુકાવા આવે તો ગરમ પાણી ઉમેરીયા કરીને

ધુંટયાજ કરવું અને બધું ચરીને ઘણુંજ નરમ થઇ પાણી સુકાઇને કંકણ થાયને માહે ખાંડ તથા દુધ ભેળાને ધુંટયાજ કરવું અને ઘટ થાયને બાફીને બધા સામાન ભેળાને ઉતારવું. ગમે તો એક સોડા તદ્દન સોજાં નાળાયેરને ખમણી ભેંસનાં દુધમાંથી તેમાં દાઢ પાથેર જેટલું નામી ચોળાને બધું દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળાને બુકું રાખવું અને ચુલાપર ચરવા મુકેલો હરીસો જરા ઘટ થાય ત્યારે છેલ્લે એ નાળાયેરવાળું દુધ ભેળાને ઉપર મુજબ હરીસો તૈયાર કરવો.

હરીસો ચોખાનો.

ભેળ વગરનું સોજું તાણું ભેંસનું દુધ શેર ૨, સોજાં ખાંડ શેર ૦૧, રંચુનો હલ્લો ચોખા તોળા ૮, નવી બદામની બીજ; ભજિલાં નવાં પસ્તાં તથા સોજું મીઠાઇનું ધી દરેક તોળા ૨૦, એળચી તથા જયફળ દરેક તોળા ૦૧, ઘણો સોજો ગોલાખ પાથેર ૦૧ એટલે નાના ચમચા ૬.

એળચી જયફળને બારીક છુંદવું. બદામ પસ્તાને છેલ્લી તેની ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપીને ધોવી. ચોખાને ચુટી સોજાં ઘાઇ કલ્કાવાળી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડીને પાણી ઉછળે તે થાડા ચોખાને ચમચામાં કાઢીને હાખી જોવા અને નરમ જેવા થાય ત્યાં સુધી કંકણ કાઢી નાખીને ચુલે રાખી એ મુજબ થાયને ઉતારીને ચાળણી મા બોલામાં એસાવી કાઢવા. તે પછી તપેલીને ધોઇને તેમાં દુધને કપડાંથી ગાળાને ચુલે બળતે મુકવું અને માહે બરાબર એક કકરો પડીને દુધ ઉપર આવે તેને પાછું બેસાડી દધને અંદર ધી તથા ચાવલ નાખી તે આખા રહે નહીં પણ ભાંગી જાય માટે ફરજીયાત ચાલુ ધુંટયા કરવું અને ચાવલને ભાંજ્યા કરવું. પછી માહેનું દુધ જરા ઘાડુ થાય ત્યારે ખાંડ નાખીને ચાલુ એમજ ધુંટયા કરી બધા ચાવલ ભાંગીને દુધમાં બરાબર મળી જઇ ઘાડા દુધપાક જેવો એ હરીસો થાયને ગોલાખ, બદામ તથા પસ્તાં ભેળાને પછી એક બે મીનીટમાં ઉતારી એળચી જયફળ ભેળાને કાઢવો, એ હરીસો મળહનો થાય છે પણ ઉતાર્યા પછી માહે ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા નાખ્યાથી વધારે સારો લાગે છે.

હલવો અનેનાસનો.

આમ્મિ વીવીધ વાંતીમાં માર્મલેડ અનેનાસની છાપેલી છે તેમાં લખેલા હીસાએ અનેનાસ તથા ખાંડ લખ તેમજ ખમણીને તૈયાર કરવું. પછી અનેનાસ મોટાં ત્રણ હોય તો તેમાં સોજીં ધી નવટાંક તથા અડધો પાશેર પાણી રેડી તદ્દન કલ્ક ભરેલી તપેલીમાં નાખીને ૫૬૨ વીસ મીનીટ ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકી અત્યારનવાર કલ્ક ભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરવું. તે પછી ઇંગારે રાખી ખમજ છુંટયા કરી ઘટ થાયને ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચાર ચમચા ભેળવો અને તે બળેને ઉતારતી વેળા છુ દેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જલફળ તોળો ૦૧ ભેળાને ઉતારી આગમચથી એક સાફ ખુનચાને માખણુ યા સોજીં ધી લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં એ હલવાની મેળવણી નાખી કાંસીયાનાં તળાયાંને માખણુ લગાડી તેવડે પાણી ઇચ જદો હલવો થાપવો અને ઠરેને ડાયમંડ આકારના અથવા ચોરસ કાપ મુકી બંધાયને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. હલવો કઠણ કરીને ઉતારવો નહી. તેથી પછી તે ઘણો ચીવટ યદ જશે. એમાં સાધારણ મારીશયસ ખાંડ લેવી.

હલવો અમીચંદનો.

સોજી બનારસી લાલ ખાંડ શેર ૮, સોજીં મીઠાઇનું ધી શેર ૩, ધરનું કાઢેલું ભેળ વગરનું તાજી પાણી વગરનું કઠણ પણુ મુકવ્યા વગરનું ઘઉંનું દુધ શેર ૨, છુદેલી એળચી તોળો ૧૧ તથા જલફળ તોળો ૦૧, લીંબુનો માળેલો રસ નાના ચમચા ૬, સોજીં નવું વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૪, ગોલાખનું એસેન્સ ચમચી ૧, તાજી ઇંડું ૧.

ઘઉંનાં દુધને કલ્ક ભરેલાં વાસણમાં એક શેર ઇંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવવું. ખાંડને સોજી તપેલીમાં નાખી ઇંડાંને ઘોષ કોટળાં મુધાંજ તેમાં જમડીને મેળવી ચાર શેર ઇંડું પાણી રેડી ચુલે મુકવું અને બરાબર બે કકરા પડેને ઉતારીને ઢાંકણ ઢાંકવું. પછી ઉપર મેલનો પાપડો આવે તેને આંધરાંની ચમચથી ઘ્રદીને પછી એક મોટાં તપેલાંની ઉપર બીનવીને નીચવેલાં ધોતાં કપડાંને દોરીથી ઝાળીનીકાંની ઢીલું આંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળવો. પછી આમ્મિ વીવીધ વાંતીમાં મીઠાઇ ગામડી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની હલવો બનાવવાની હલવાઇ

હોય તો તેમાં અને તે નહી હોય તો પછી કલક ભરેલા માટા પોહોળા પાટીયાને ચુલે મુકીને તેમાં પાણી શેર નેટલો શીરો રેડી તે કકડેને પેલું ભીનવેલું દુધ જે હોંકે ઠરી ગયું હશે તેને પાછું બરાબર મેળવીને તેમાંથી એક પાથેર નેટલું તપેલાંમાં રેડવું અને ખીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર છુંટયાજ કરી એ રીતે થોડા વખતને અંતરે શીરો અને તે પછી દુધ અંકેક પાથેર નેટલું રેડ્યાં કરી ધુંટવાનું ચાલુજ રાખવું. પછી ધીને પીગળાવી છેલ્લે તે રેડીને ધુંટવું અને જરા ઘટ થાયને બાકી રહેલો બધો શીરો નાખી દધને સેજ કડણ થાયને લીંચુના રસમાં નાના છ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી ભેળી ગાળીને હલવામાં તે રેડવું. તે પછી મીઠાઈ ગામડી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હલવાને તપાસ્યા કરવો અને ચરેલો લાગે પછી જરાવારે ઉતારવો. પણ જો હલવો ચીવટ કરવો હોય તો તેમાં લખેલી રીતે ચીવટ કરીને ઉતારવો અને બધું ધી નીતારીને કાઢી લઈ લીસાં પાટીયાંની ઉપર હલવો કાઢીને તેમાં અસેન્સ તથા એળચી જાયફળ બરાબર મેળવીને અડધી ઇંચ યા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ નેટલો બદો હલવો સફાઈથી સરખો થાપીને રહેવા દેવો અને ખીજે દીને ઠરે પછી ત્રણથી ચાર ઇંચના ચોરસ કાપ મુકીને તવાયાથી કટકા ઉપાડી લેવા. ગોલાબનું અસેન્સ નહી હોય તો પછી ધણી સોજા એક બાટલી ગોલાબમાં ઘઉંનું દુધ પીગળાવવું. એ હલવો અડધા શેર દુધનો પણ બની શકે છે, પણ એટલાને ચરવા માટે પણ માટા ધાંનના નેટસોજ વખત જોઈએ તેથી એમાં ઉપલે હીસામે નહી પણ એક શેર ખાંડ માટે લગભગ એક શેર નેટલુંજ પાણી રેડીને પછી ઉપલીજ રીતે એ શીરો બનાવવો. કારણ થોડું પાણી નાખ્યાથી હલવા જેવું નહી પણ રંધેલાં ઘઉંનું દુધ જેવું થઈ જાય છે. એ હલવો ધણી લાલ થાય છે.

હલવો ઇંડાંની સફેદીનો.

તદન તાજાં ૨૫ ઇંડાંની સફેદી, સોજા ખાંડ શેર ૧૧, સોજા ધી શેર ૧, સુકું ઘઉંનું દુધ તથા નવી બદામની ખીજ દરેક શેર ૦૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી ચારોલી દરેક નવગ્રાંક, છુંદેલી એળચી; જાયફળ તથા જવંત્રી ત્રણ મઘી તોળો ૧, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬,

ધડાંપાક બનાવતાં સફેદી નીકળે છે તે પચીસ ધડાંની લેવી અને તેને કફ ચઢાવવા નહીં પણ ખુબ દાહવીને બરાબર મેળવતી. બધા મેવાને છોલી થોષ કોરડો કરીને માછી કઢાઈમાં ધીને બરાબર કકડાવીને ધુ'માંડો નીકળેને ત્રણડેને જુદો જુદો તળીને છુંદવા પછીના કુધને તળીને તારતી ચાળણીથી ચાળીને ધીમાં બદામી રંગનું તળવું. ખાંડનો ઘણો ટાપટ શીરો કરવો. પછી અધુ' ઠંડું પડેને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સફેદી નાખી તેમાં અધુ' સારીકાની મેળવી એકરસ કરી ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર છુટ્યા કરવું અને કણુ થવા આવેને ગોલાખ, એળચી, બયફળ તથા જાંવંત્રી ભેળીને પાંચ સાત મીનીટમાં ઉતારી ખુનચાને ધી લગાડીને તેમાં નાખી ધી લગાડેલા કાંસીયાના તળીયાંથી સરખો પોણી ધંચ બહો થાપી ઠરેને ડાયમંડ ઘાટના કાપ મુકી તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. પચીસ ધડાંની સફેદીનું વજન આસરે એક શેર જેટલું થાય છે.

હલવો ઇલાંનો.

તદન તાજાં ધડાં ૧૦, સોજા ખાંડ શેર ૧૧, સોજું મીઠાધનું ધી શેર ૦૧, નવી બદામની ખીજ શેર ૦૧, છુંદેલી એળચી તથા બયફળ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

બદામને છોલી થોષ નુછી કોરડો કરીને બહો છુંદવી. ધડાંને ભાંજી આવતા કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ધી, ખાંડ તથા બદામને બરાબર ભેળીને ધીમે બળતે મુકી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર સમયથી છુટ્યા કરવું અને અધાય તેવું થાયને એળચી બયફળ ભેળીને ઉતારીને ખુનચામાં નાખવું અને હાથ ડાળે નહીં તેમ દાખી દાખીને તેમાં છુટા છુટા રહેલા દાણા હોય તે અધુ' એકઠું કરીને ધી લગાડેલા કાંસીયાના તળાયાથી પોણી ધંચ બહું થાપી જરા ઠરેને કાપ મુકીને કટકા ઉપાડવા. ધડાં તદતજ તાજાં હશે નહીં તો હલવો વીસરો લાગશે.

હલવો અંજીરનો.

સોજા તાજાં માયાં છાલેલાં અંજીર રતલ ૧, સોજું મીઠાધનું ધી તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળા ૦૧ તથા બયફળ તોળા ૦૧, સોજો ગોલાખ પાથેર ૦૧.

અંજીરને કોડીનાં વાસણમાં નાખી માહે ખાંડ ભેળી ખુબ ભયડીને સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધંગારે મુકી માહે ભેજ આવેતે ઉંઘાડી ચમચ ફેરવીને પાછું ઢાંકી અચરતવાર ઉંઘાડી એમજ ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંજીરનાં બીજાં છુટાં પડે તેને ચમચથી કાઢ્યા કરી સેજ થી થાયને થી નાખીને ઘુટ્યા કરવું અને ઘણું ઘટ થાયને ગોલાખ ભેળવી તે બળી રહેને એળથી બયફળ ભેળીને ઉતારવું અને તદન કલક ભરેલા ખુનચાની વચમાં થી લગાડીને તેમાં નાખી થી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ધંચ જાદો થાપવો અને બીજે દીને કરેને ડાયમંડ યા ચોરસ કટકા કાપી તવાથાથી ઉપાડી લેવા. એ તે હલવો ઉતાર્યા પછી ગોલાખને બદલે ગોલાખનું એસેન્સ ત્રીસ ટીપાં ભેળવું.

હલવો કમોદીયા કંદનો.

મજાહના સારી જાતનાં સોજ કમોદીયા કંદનો છેડા તરફને થોડો ભાગ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી વચમાંનો કંદ રહે તે તથા સોજ થી દરેક શેર ૨, સોજ ખાંડ શેર ૧, ભાજેલાં નવાં પસ્તાં; નવી બદામની ખીજ તથા ફીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળથી તથા બયફળ દરેક તોળો ૦૫, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩.

બદામ પસ્તાંને છોલી ઘોષ ગુછીને કોરડું કરવું અને દસખને સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી. પછી તદન કલક ભરેલા પાટીયામાં થી કકડાવી તેમાંથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને માહે બધા મેવો જુદા જુદા તળી કાઢી બદામ પસ્તાંને જડું છુંદવું. કંદને ઘોષ સોજો કરી જાદો કાતરીઆ કાપી નરમ બાશી છાલ છોલવી અને સેજથી ગાંગડો રહે નહી તેમ કરછીથી ખુબ મસળી તળતાં બાકી રહેલાં થીની તપેલીમાં બરાબર ભેળવી ખાંડ ભેળી કોલસાન ધંગારે ઘુટ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને અંધાય તેવું કકણ થાયને બીજો બધો સામાન ભેળી બે ત્રણ મીનીટમાં ઉતારી થી છુટું પડ્યું હોય તે બધું કાઢી લઇને સાફ કોરડા ખુનચાની વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ધંચ જાદો થાપી કંડો થાયને કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. વધારે મીઠો હલવો પસંદ

હોય તો એક શર કંદમાં પોણા શરને હીસાયે ખાંડ લેવી. બીજી રીતે એ હલવો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબ અઘાં ધીમાં પહેલે મેવાને તળી કાઢ્યા પછી બાફેલા કંદની કાતરીઓ અથવા કટકા કાપી એજ ધીમાં ચુલે મુકી શીખા બદામી રંગનો થાય ત્યાં સુધી અમચથી ભાંજ્યા કરીને અઘા છુટો પાડતાં રહી સેજ રતાસ પકડેને એ શર કંદમાં એક શર સોજ મેદા ખાંડ ભેળી થોડીવાર અમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ખાંડ પીગળેને ઉપર મુજબ બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારવું. એ હલવો થાપવા જેવો થશે નહી, પણ પોચોજ રહેશે.

હલવો રતાણુ કંદનો.

ઉપર કમોદીયા કંદનો હલવો એ રીતથી બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ અઘા સામાન લેવો પણ કમોદીયા કંદને અદલે રતાણુ કંદ લઘ તેમાંજ લખેલી રીતે એ કંદનો હલવો બનાવવો.

હલવો કેરીનો.

સોજ ખાંડ રતલ ૫, કોષ્ટ પણ સારી જાતની સાખા વગરની કાચી કેરીના છોલેલા કટકા રતલ ૨. સોજું મીઠાબુંઝું ધી રતલ ૦૧, છુંદલી એજથી તથા જયફળ દરૈક તેળા ૦૧, ઘણા સોજ ગોલાખ વાઢનગલાસ ૧.

કેરીના છોલેલા કટકાને કોડીની ખરણીમાં પુરતું ઠંડું પાણી રેડીને બાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી કાઢી સોજ ઘાઘને તદનજ કલઘ ભરેલી તપેલીમાં એ શર પાણી સાથે ઠાંકીને ધીમાં આંચે ચુલે મુકવું અને કેરી નરમ થાયને બધું પાણી કાઢી નાખી માહે સેજથી ગાંગડો રહે નહી તેમ કલઘ ભરેલી કરછીથી છુંટવું. ત્યાર બાદ એક સોજ તપેલીમાં પાંચ શર પાણી સાથે ખાંડને ચુલે મુકવી અને એ ત્રણ જોશ આવે ત્યારે અડધા પાથર દુધ સાથે એટલુંજ પાણી ભેળીને તપેલીમાં રેડવું. તે પછી બીજા એ ચાર જોશમાં શીરો તદન નીતરો થાયને ઉતારી જરાવારે ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની અમચથી કાઢી નાખવો અને તદનજ કલઘ ભરેલાં તપેલાંની ઉપર બીનવીને નીચવેલાં કપડાંને ઝોળાનીકાની ઢીળું જેવું આંધી તેમાંથી શીરાને ગાળીને તેમાં ઘુંટેલી કેરી તથા ધી નાખી ચુલે મધ્યમ બળે

ધુંટયા કરવું અને જમતા જેવું થટ યાય ત્યારે બાકીનો બધો સામાન ભિળીને ઉતારી તદ્દનજ કલધ ભરેલા ત્રાંબાના ખુનચાને ધી લગાડી તેની વચમાં રેડી બીજ દીને ફરેને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવો, પણ કઠણ કરીને કાપવું નહી, ગમે તો સેજ પાકપર ચઢેલી કેરીનો ઉપર મુજબજ હલવો બનાવવો. પણ તેને બાર કલાક પાણીમાં ભીતવવી નહી, એમજ લેવી.

હલવો કેળાંનો.

સોજાં મોટાં તળવાનાં વસઇનાં કેળાંની છાલ છોલીને રતલ ૧, સોજાં ખાંડ રતલ ૧, સોજાં મીઠાઇનું ધી રતલ ૦૧, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળા ૦૧ તથા બપફળ તોળા ૦૧, ઘણા સોજાં ગોલાખ નાનો ચમચો ૧ અથવા ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૩૦.

બદામ પસ્તાને છોલી બારીક રલાઇસ કાપી ઘાઇ ગુછી કારડી કરીને મોટી કદાઇમાં ધી કકડાવી તેમાંથી ધુંમ્મોડો નીકળેને એ એકને તેમાં જુડું જુડું બદામી રંગનું તળીને આધરાંની ચમચથી કાઢવું. ત્યાર બાદ કેળાંને ઉભાં ચીરી અંદરની બધી નેસ કાઢી નાખી એકેક કેળાના ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપી ધીને કલધ ભરેલી તપેલીમાં નાંખીને તેમાં બદામી રંગનાં તળી કાઢી ગરમ હોય તેટલાંજ કલધ ભરેલી કરછીથી ખુબ ધુંટીને માવા જેવાં કરીને પાછાં પીમાં નાંખી માંહે ખાંડ ભિળી ધંગારે ધુંટયા કરવું અને થટ યાયને બાકીનો સામાન ભિળી ત્રણ ચાર મીનીટ પછી ઉતારીને અંદરથી બધું ધી કાઢી લઇને કેળાંને એક સાફ ખુનચાની વચમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળાયાંથી પોણી ધંચ બદો હલવો થાપી જરા ઠંડો થાયને છરીથી કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. ચુલાપરથી ઘણા કઠણ કરીને ઉતારવો નહી, કેમકે હલવો ઠંડો થયા પછી ઘણાજ કઠણ થઇ જશે.

બીજી રીતે હલવો બનાવવો હોય તો આખાંજ કેળાંને છાલ સાથે ઠંડાં પાણીમાં નાખી ચુલે મુકી એ જોશ આપીને ઉતારી તુરતજ છાલ છોલીને ઉપર લપેલાં વજને સવા રતલ લઇ ચીરીને અંદરની નેસ કાઢી નાખી ખુબ ધુંટીને ઉપલા હિસાબે ખાંડ લઇ તેનો જરા ટાપટ શીરો કરી કલધવાળા તપેલીમાં ગળાને તેમાં

હું દેલાં કેળાં મેળવી ધંગારે ઝુકી હું ટ્યા કરવું અને બદામી રંગના થાયને ઉપર મુજબનું પી નાખી ઉપલી રીતેજ જરા પાચો હલવો તૈયાર કરીને યાપવો. મરજી પડે તો શીરાને બદલે એમાં પણ અમચીજ ખાંડ નાખવી, તેમજ ગમે તો બદામ પસ્તાની સ્લાઇસને પણ તળીયા વગર કાચીજ નાખવી. ઉપર બપેલો મહેલો હલવો લાલ થાય છે અને આગે હલવો પીચો થાય છે.

હલવો કેળાંનો ૨ જો.

મજાહનાં બદાં મોઢાં પાકેલાં પણ તદન નરમ થયેલાં નહી હોય તેવાં સોળાં વસંધનાં કેળાં લેવાં અને તેની છાલ છાલી અદેક કેળાંના ઉભા ચાર ચાર ચીરીયા કાપી અંદરની બધી નેસ કાઢી નાખીને પછી એ કટકાને તોળીને એ રતલ લેવા અને તેને પહેલે ચમચાથી લાંછીને બરાબર મેળવ્યા પછી તદનજ સાફ સુકા પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું વાટીને માંહે સેજબી આખી કમરસ રાખવી નહી. પછી સોજી દોઢ રતલ શાકરીયા ખાંડનો કચરો કાઢી સાફ કરી કલ્ક ભરેલા સાફ પાટીયામાં નાખી તેમાં પેલાં પીસેલાં કેળાંને સારીકાની ભેળા એકરસ કરી સુષે મધ્યમ બળતે મેલી લાગે નહી માટે કલ્ક ભરેલી ચમચથી ઘુંટ્યા કરવું અને સેજ રતાસ પકડવા માઠી ચમચ ફેરવતાં તપેલીથી અળથું થઇને ફરીયા કરે ત્યારે તેમાં બારીક હુંદલી ઐજચી તોળો ૧ તથા જ્ય-ફળ તોળો ૦૧ ને બરાબર મેળવી ઘણું ચીવટ કરવું નહી પણ મેળવણીની ગોળા થાય તેટલુંજ ચીવટ થાયને કલ્ક ભરેલી યાળીની વચમાં બધું કાઢી પોણી ધન્ય જાદો સફાઈદાર હલવો યાપવો અને ઠંડો થાયને ડાયમંડ યા ચોરસ કટકા થાય તેમ છરીથી કાપ મુકીને હાથવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ હલવો સારો લાગે છે. આસરે આઠ મોઢાં કેળાંમાંથી ઉપલાં વજનના છોલેલા કટકા નીકળે છે.

હલવો કોહોળાં અથવા દોધીના.

પુલ કોહોળાને છોલી ગર તથા પીયાં કાઢી નાખી નાના કટકા કાપી પાકટ કોહોળાના કટકા શેર ૪ અને કુમળું હોય તો તેના કટકા શેર ૫, સોજી ખાંડ શેર ૨૧, સોજી મીઠાધનું પી શેર ૦૧, હુંદલી ઐજચી તોળો ૦૧ તથા જ્યફળ તોળો ૦૧, ઘણા સોજે ગોલાખ નાના ચમચા (ફૅન્ટસ્કન) ૪, તાજું ધડું ૧.

કોહોળાને સોજી તપેલીમાં ઠંડાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ધીમે
બળતે સુકવું અને તદન નરમ થાયને બોયાંમાં નાખી બધું પાણી
નીકળા બચને છાંડી કાઢવું. પછી ઇડાંને સોજી ઘાઘ સાદ તપેલીમાં
ખાંડ નાખી તેમાં કોટળાં સુધાંજ ઇડાંને ભચડીને બરાબર મેળવી
હઠી શેર પાણી રેડી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મેલી ચાર કકરા
પાડી ઉતારીને ઢાંકવું અને થોડી વારે ઉપર મેલનો પોપડો અંધાય
તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા પછી તદન કલ્લ ભરેલાં તપેલાંની
ઉપર બીનવીને નીચેલાં કપડાંને સોજાનીકાની દીળું દારીવડે બાંધી
તેમાંથી શીરાને ગાળાને માહે છાંડેલું કોહોળું તથા થી નાખી વીસેક
મીનીટ ધીમે બળતે ઉંઘાડું સુકવું. પછી હેઠે લાગે નહીં માટે અવાર
નવાર કલ્લવાળી ચમચથી ધુટ્યા કરવું અને થી છુટું પડી હલવે
કહણ થાયને ઉતારી બધું થી કાઢી નાખીને બાકીનો સામાન બેળા
તદન કલ્લ ભરેલા ચુનચાને જરા થી લગાડી તેની વચમાં નાખી
થી લગાડેલા કાંસીલાનાં તળાયાંથી દાઢ ઇંચ બઢો થાપી ફરેને બીજે
દીને ડાયમંડ ચા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ સુકીને તવાથાવડે કટકા
ઉપાડી લેવા. ગમે તો અદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક
હઠી તોળાને છેલીને ઘણી બારીક સ્નાયસ કાપી ઘાઘ નુછી કોરડી
કરીને હલવે થાપીયા પછી ઉપર ભભરાવીને પછી કાંસીથો ફેરવે.
ઘણાં પાકટ દાઢીનો હલવે પછી કોહોળાંનીજકાની બનાવવે. એ
હલવે મળહનો થાય છે.

હલવે કોહોળાંનો.

તદન પાકટ નવાં કોહોળાંને છેલી ગર તથા બીયાં કાઢી
નાખીને સોપારી જેટલા કટકા કાપી પાણીમાં તદન નરમ બારી
બોયાંમાં નાખવું અને ઠંડુ થાયને સોજાં મજબુત બાકીનાં કપડાંમાં
પોતજી બાંધીને બે દીવસ ટાંગી રાખ્યા પછી છેડીને કોહોળાંને
તોળા તે શેર દસ થાય તો તેમાં સોજી મારીશયસ ખાંડ પંદર શેર
નાખી હાથવડે ભચડી ભાંજીને માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહીં.
તે પછી કલ્લ ભરેલાં તપેલાંમાં નાખી ધીમે બળતે ચુલે ઉંઘાડું
સુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને સુકાં ઘઉંના બે તોળા દુધને એક
પાથેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી તપેલાંમાંની ખાંડ પીગળે ત્યારે એ
દુધ રેડી ફેરવ ફેરવ કરી અંધાય તેવું કહણ થાયને કલ્લ ભરેલા

ખુનઆને સોળું મીઠાઇનું ધી જરા લગાડી તેની વૃવચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળાયાને જરા ધી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ બદા હલવો થાપવો અને આગમચથી સોળ બદામની નવડાંક ખીજને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી એ તથા છુંદલી એજથી તોળો ૦૧ તથા બચકળ તોળો ૦૧ ને હલવાની ઉપર ભભરાવી સ્લાઇસ દાખવા માટે ઉપર પાછો હલકે હાથે અળગો કાંસીયો ફેરવવો. પછી ઉપર કપડું ઢાંકીને રહેવા દેવું અને હલવો બરાબર ઠરીને ઉપર ખાંડની પોપડી બંધાય ત્યારે ડાયમંડ આકારના કાપ મુઠી કટકા સુંથાય નહી તેમ ધારવાળા તવાયાવડે કટકા ઉપાડી ફેરવીને ખીજ વાસણમાં ઉલટા મુકવા. કારણ હેઠેનું પડ નરમ રહે છે તે એમ ફેરવીને મુક્યાથી તેની ઉપર પણ ખાંડ બંધાય છે. તદન પાકટ દોધીનો હલવો પણ એજ રીતે બનાવવો.

હલવો કોહોળાંનો ૨ જો.

નેવાં પાકટ ભુગં કોહોળાંને છોલી ખીયાં તથા ગર કાઢી નાખીને પછી તેના કટકા કાપી તદનજ નરમ બારી બોયામાં નાખી બધું પાણી નીકળી ગયા પછી છાંડી કાઢીને ખાડીનાં મજ્જુત કપડાંમાં જરા જરા નાખી નીચવીને અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી તોળેલું કોહોળું શેર ૫, સોળ મોરીચસ ખાંડ શેર ૪, સોળું તાળું ભેંસનું દુધ શેર ૩, સોળું મીઠાઇનું ધી શેર ૨, નવી બદામની ખીજ તથા સોળું મુકું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૧, સોળાં ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦૧, એજથી તોળા ૩, બચકળ તોળો ૧, ધણી સોળે ગોલાખ ખપ મુજબ.

એજથીના દાણા તથા બચકળને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોષ ગુછીને કોરડી કરવી. ઘઉંનાં દુધને કોડીનાં બોલયાં નાખી માહે ગોલાખ મેળવીને દુધપાક જેવું ઘટ કરવું. પછી તદનજ કલક ભરેલા મોઠા પાટીયામાં નીચવેલું કોહોળું નાખી તેમાં થોડું થોડું કરી બધાં ભેંસનાં દુધને બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી કલક ભરેલી ચમચથી ધુંટ્યા કરવું અને માવા જેવું કઠણ થાયને માહે ધી નાખીને શીકું લાલ તળવું. પણ ઉપર મુજબ એ કોહોળું થાય તેટલાં બીજે ચુલે ખાંડનો ગોળા પડતો શીરો તૈયાર કરી ઘઉંનું

હુ હેઠે ફરી જાય છે તેને પાછું બરાબર દોહવીને તળેલા માવામાં મેળવી હાથ રાખ્યા વગર જરાવાર છુટીને પછી શીરે બેળીને છુટયાજ કરવું અને ચીવટ થવા આવેને માટે અડધો પાશર ગોલાય મેળવી જરાવારે એળચી જાયજી બેળીને ઉતારી ક્ષણ ભરેલા ત્રાંખાના ખુનચાંને સોજી મીઠામનું ધી જરા લગાડી તેની વચમાં હલવો નાખી ધી લગાડેલા કાંસીયાના તળાચાંથી પોણીથી એક ઇંચ જાડા થાપી બરાબર ફરેને ડાયમંદ આકારના કાપ મુકીને ત્રાંખાથી કટકા ઉપાડવા એ હલવો મળડનો થાય છે.

હલવો કોહોળાંનો ૩ ને.

તદન પાકટ નવાં જુરાં કોહોળાંનાં ચીરીયાં કાપી છાલ છાલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને નાના કટકા કાપી તે તથા સોજ મારીશ્યસ ખાંડ દરેક શેર ૧૦, સોજી મીઠામનું ધી શેર ૦, છુટલી એળચી તોળો ૦૧૧ તથા જાયજી તોળો ૦૧, ઘણું સોજે ગોલાય પાશર ૦૧, લગાડવા માટે સોજી ધી અપ મુજબ.

કોહોળાંના કટકાને પાણીમાં તદન નરમ બાશી બોયામાં એસાવી કાઢી બધું પાણી નીકળી જાયને બોયામાંથી છાંડી કાઢી થોડું થોડું ખાડીના મજબુત કપડાંમાં નાખી નીચલીને બધું પાણી કાઢી નાખવું. પછી આઝે બોપડીમાં શીરે બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ખાંડનો પતળો શીરે કરી તેમાં છાંડેલું કોહોળું તથા ધી નાખી ધીમે બળતે છુટયા કરી અંધાય તેવું થાયને બાકીનો બધો સામાન બેળી બે ત્રણ મીનીટ પછી કતારીને ઉપર પહેલા કોહોળાંનો હલવો છાપેલો છે તેમાં લખેલી રીતે થાપી તેમજ રાખ્યા પછી તેજ રીતે કટકા કાપવા. તદન પાકટ દોહીનો હલવો પણ એજ રીતે બનાવવો.

હલવો કોહોળાંના ગરનો.

તદન પાકટ જુરાં કોહોળાંનો ગર લઈ માટેથી બીયાં કાઢી નાખી પાણીમાં તદન નરમ બાશીને કાઢી લઈને કરછીથી છુટી બધા કટકાને બરાબર લાંજ ખાડીનાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી નીચલીને તદનજ બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી તોળેલું તે શેર ૦, સોજ સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૦૧, સોજી મીઠામનું ધી નવટાંક, નવી

અદામની ખીજ તથા ભાંનેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧, ઝેળચી તોળો ૦૧, જયફળ તોળો ૦૧, સોજી તાજી ભંસનું કુધ શેર ૦૧૧.

ઝેળચી જયફળને છુંદવું. અદામ પસ્તાંને છેલી ઘાઈનુછીને કોરડું કરી કઢાઈમાં ધી કકડાવી માહેથી અરાઅર ખુંમાડો નીકળેને બેઠ જીડું જીડું તળી કઢીને છુંદવું. પછી એક કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં કુધ નામી માહે ખાઈલા કોહોળાંના ગરને અરાઅર મેળવી ધીમે અળતે ધુંટયા કરવું અને માવા નેવું થાયને અદામ પસ્તાં તળાયા પછી વધેલું ધી આંદર નાખી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા લાલ રંગનું તળી ઉતારીને તુર્તજ માહેથી કાઢી લઈ ખીજ એવીજ તપેલીમાં ખાંડનો ઘણો ઘાડો ટાપટ શીરો કરી તેમાં એ તળેલો માવો નાખીને ધુંટયા કરવું અને આંદર ધીના પરપોટા કુટવા માડે કે તુર્ત ઉતારી પાડી ઝેળચી જયફળ ભેળી કલ્લ ભરેલી યાળીને ધી લગાડી તેની વચમાં હલવો નાખી દોઢેક ઇંચ જલ્દો હલવો યાખી અંધાયને કાપ મુછી તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા.

હલવો ખજુરનો.

સોજે ખજુર શેર ૨, સોજી મીઠાઈનું ધી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, નવી અદામની ખીજ શેર ૦૧, છુંદેલી ઝેળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧.

અદામને છેલી ઘાઈ નુછી કોરડી કરી મોટી કઢાઈમાં ધી કકડાવી તેમાં શીકા લાલ કકરી તળી ઉતારીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈને પીતળની ખલમાં છુંદરી. પછી ખજુરને અરાઅર સોજે કરી ઠીયા કાઢી નાખી ધીને પાછું ચુલે મુછી કકડેને તેમાં ખજુરને પોચો તળી ઉતારીને કોડીનાં ફલેતદીશમાં કાઢી લઈ મસળીને નરમ માવા નેવો કરવો ત્યાર બાદ ખાંડનો જરા આસવાળો શીરો કરી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને માહે ખજુરને અરાઅર મેળવ્યા પછી ધી નાખી અદામ ભેળી ધીમે અળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયા કરી અંધાય તેવું કઢણ થાયને ઝેળચી જયફળ ભેળી ધી લગાડેલા ખુતઆની વચમાં કાઢી પોણી ઇંચ જલ્દો હલવો યાખી ઠરેને કાપ મુછીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

હલવો ગાજરનો.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં ગાજરપાક છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો અધા તેટસાજ સામાન લેવા પણ એમાં છડાં લેવાં નહીં અને તેમાંજ લખેલી રીતે બનાવી કઠણુ જેવું થાયને તદ્દન કલધ ભરેલી યાળામાં અથવા કોડીનાં ફેલેતદીયમાં જરા માખણુ લગાડી તેમાં આમ્મે મેળવણી નાખી કાંસીયાનાં તળાયાંને ધી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાદો થાપી બીજે દીને હલવો કરને કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

હલવો ગાજરનો ૨ જે.

આમ્મે ચોપડીમાં ગાજરપાક છાપેલા છે તેમાં લખેલી રીતે કાપેલા ગાજરના કટકા ચેર ૧, સોછ શાકરીયા ખાંડ ચેર ૧૧, સોજી મીઠાઇનું ધી ચેર ૦૧, છુદેલી એળચી તોળો ૦૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, ધણું સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૬.

ગાજરના કટકાને તદ્દન નરમ આરી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખીને કરછીથી બરાબર છુટીને માવા જેવું કરવું. પછી ખાંડનો આસવાળો શીરો કરી કલધ ભરેલી તપેલીમાં ગાજરને તેમાં ધી તથા ગાજરને સારીકાની મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર છુટ્યા કરવું અને કઠણુ થાયને ગોલાખ મેળવી તે બળીને પાછો કઠણુ ગોળો થઇને તપેલીને વળગે નહીં ત્યારે ઉતારી એળચી જયફળ એળાને ઉપર ગાજરના પહેલા હલવામાં લખ્યા મુજબ થાપી તેજ પ્રમાણે બીજે દીને કરને કટકા કાપી કાઢવા.

હલવો ધઉંનાં દુધનો.

સોજા ખાંડવા ધઉં ડીપરી ૨, મોરીચયસ ખાંડ ચેર ૫, સોજી મીઠાઇનું ધી ચેર ૧૧, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક ચેર ૦૧, સોજે આપળનો ગુંદર નવટાંક, છુદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૧, બારીક છુદેલાં લવંગ તોળો ૦૧, ધણું સોજે ગોલાખ નાના ચમચા (ફેન્ટસ્પુન) ૬, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૩.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી હોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણડેને હોલી પહેલાં બેના કટકા

કાપીને પછી બધું ઘોષ નુછીને કોરડું કરવું. પછી આઝેજ ચોપડીમાં ઘઉંનું દુધ કાઢવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ઘઉંને ભીનવી દુધ કાઢીને કપડાંમાંથી ગાળીને બધું પાણી નીપારી કાઢ્યા પછી અંદર થોડું પાણી રહેવા દધ દોહવીને દુધપાક કરતાં સેજ પતણું કરવું, પણ એ રીતે દુધ તૈયાર થાય તેની પંદર કલાક અગાઉથી ગુંદરને સાફ કરી કોડીનાં વાસણમાં બે પાશર ઠંડાં પાણી સાથે ભીનવી રાખવો. પછી ખાંડનો પતળો શીરો કરી તદન કલમવાળા મોટા પાટીયામાં ગળા ઠંડો પડેને ગુંદરને પાણીમાં બરાબર મેળવી જાંજરાં કપડાંથી ગાળવો અને એ ગુંદર, ઘઉંનું દુધ તથા ધીને શીરામાં મેળવી ચુલે ધીમે બળતે છુટ્યા કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાય અને ધી બરાબર છુટું પડેને બાકીનો સામાન ભળીને ઉતારી કલમ ભરેલા ત્રાંખાના ખુનચામાં નાખી પોણી ઇંચ જદા હલવો થાપી ઠરેને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા.

હલવો ઘઉંના દુધનો વી વગરનો.

સોજ ખાંડ શેર ૧, તાજું સુકવેલું ઘઉંનું દુધ શેર ૧૦, નવી બદામની ખીજ તોળા ૩, સોજ ખરી કેસર વાલ રા. એટલે બે આનીનાં અડધાં વજનની, સોજ ગોલાખ પાશેર ૧૦.

બદામને છોલી ચીરીને ઉભાં બે ફાડમાં કરવાં. કેસરને જરા સેકાને પીતળની ખલમાં ખારીક વાટવી. પછી કલમ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં ઘઉંનાં દુધને બરાબર મેળવીને માહે ખાંડ તથા કેસર ભળી ચુલે ધીમે બળતે છુટ્યા કરવું અને કઠણ ને ચીવટ થાયને ગોલાખ ભળીને ઉતારી કલમ ભરેલા ત્રાંખાના ખુનચાને જરા ધી લગાડી તેની વચમાં નાખી કાંસીયામાં તળીયાંને સેજ ધી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જદા હલવો થાપી ઉપર બદામનાં ફાડમાં વળગાવી ખીજે દીને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. કેસર પસંદ હોય નહીં તો તે નાખવી નહીં.

હલવો તુવરની દાળનો.

સોજ ત્રીણી નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, સોજ મોરીચસ ખાંડ; સોજ મોઠાનું ધી તથા સોજ તરમ પતની ગોળ હરેક શેર

૧, નવી બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, ઝેળચીતા દાણા તોળા ૧૧, જયફળ ૧૧, વેનીલા એસેન્સ નાના અમચા ૨ એટલે નાની સીસી ૧, ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૫૦, તાજુ ધડું ૧.

ઝેળચી જયફળને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી બદામના ત્રણ અને પસ્તાંના બધે આડા કટકા કાપી ઘોષ નુછીને કોરડુ કરવું. દાળને ચુટી ઠંડાં પાણીથી ચાર વખત સોજી ઘોષ કલમ ભરેલી તપેલીમાં બે-શર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલવું અને બધું પાણી બળા દાળ સીજીને તદ્દન ગળા જાયને ઉતારી કલમ ભરેલી કરછીથી ઘુટી નાખી બરાબર એકરસ કરવી. પછી એક કલમ ભરેલી તપેલીની ઉપર કલમવાળું ઝીણું આંધરાનું બોચું મુકી તેમાં થોડી થોડી દાળ અને જરા પાણી નાખતાં જમ એ રીતે બધી દાળને કરછીથી છાંડી લઇને પછી પાછી ચુલે તપેલીને ઉંઘાડી મુકવી અને બધું પાણી મુકવી દાળને કઠણ કરીને ઉતારવી, પણ તેમ કરતાં દાળ ગળે નહી તેની સંભાળ રાખી અવારનવાર અમચથી ફેરવવી. ત્યાર બાદ ગોળને કાપી છુકો કરી આંડ સાથે એક તપેલીમાં નાખી છડાંને ઘોષ કોટળાં સુધાંજ એમાં ભચડીને બરાબર મેળવી ત્રણ પાશર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે મુકવું અને બધું પીગળીને માહે ત્રણ ચાર કરા પડેને ઉતારીને એક કલમ ભરેલી તપેલીની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં ઘેતાં ઘટ કપડાંને એંળીનીકાની દોરીથી બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને પાછો ચુલે કુકવા અને મજાહનો ઘણો ઘાડો ટાપ્ટ શીરો થાયને માહે ધી નાખવું અને તે પીગળી જાયને ઉતારી દાળમાં જરા જરા કરી બધા શીરો બરાબર મેળવી એકરસ કરીને પછી ધીમે બળતે મેલી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર અમચ ફેરવવી અને ઘટ થાય પછી હાથ રાખ્યા વગર છુંટ્યાજ કરી બરાબર કઠણ થાયને ઉતારી માહે બાકીનો બધો સામાન ભેળી એક સોજા ખુનસાની વચમાં બધું કાઢી ઢાંસીયાનાં તળીયાંવડે પાણીથી એક ઇંચ જલો હલવો થાપી બંધાયને ડાયમંડ યા ચોરસ આકારના ગમે તેટલા નાના મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તથાથાવડે કટકા ઉપાડી હેઠેનું નરમ પડ કઠણ થવા માટે કટકાને ફેરવીને મુકવા. એ હલવો મજાહનો લાગે છે. પણ દાળનો હોવાથી બેજ દીવસ આવે,

હલવો દોધીનો.

ઘણું કુમળું નહીં તેમજ ઘણું કઠણ પાકટ પણ હાય નહીં તેવાં મધ્યમસરનાં મીઠાં દોધીને ઘોષ ડીચકાં તરફનો ભાગ કાઢી છુટો કરીને હેઠેનાં દોધીની ઉમ્મી ચાર ચાર કાપી તેમાંથી બધાં બીયાં કાઢી નાખીને પછી એ ચાર તથા ડીચકાંને ઉભું છાલ સુધાંજ અમણી સોળાં ઠંડાં પાણીથી ઘોષ ગમે તો જરા ફટકીનાં પાણીમાં થોડો વખત ભીનવી રાખીને પછી અથવા એમજ અમથું પાણીમાં નરમ બાશીને ઝીણું આંધરાંનાં બોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાય પછી અંદર પાણી બાકી રહેલું હોય તે નીચવીને બધું કાઢી નાખ્યા બાદ દોધીને તોળીને તે બે શેર લઈ સોજી હઢી શેર ખાંડનો ટાછટ શીરો કરીને એ બધું સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માટે તાલે માલો માવો દોઢ શેર તથા સોજી મીઠાઈનું નવટાંક ઘી મેળવી ઇંગારે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને હલવો પોચો રાખવો હોય તો બરાબર ચાસ પીને હલવો પોચો હોય ત્યારેજ ઉતારી ખોખરા કીધેલા એળચીના પોણા તોળો દાણા ભેળવા. પણ થાપેલો કટકાનો હલવો કરવો હોય તો કઠણ કરીને ઉતારી એળચી ભેળાને તદ્દનજ કલઈ ભરેલા ખુનચાને જરા માખણ લગાડી તેની વચમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડી તે વડે બે ઇંચ જાડો હલવો થાપી ઉપર સોજી ચારોળા નવટાંક ભભરાવી બીજે ઘીને ડરેને ત્રણ ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા./ગમે તો દોધીને ઉપર મુજબ બાશીને નીચવ્યા પછી ઉપરે હીસામે લેવું અને ખાંડનો શીરો કરવાને બદલે ઉપર લખ્યા જેટલીજ ખાંડને દોધીમાં ભેળી સોજી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે ઘુંટયા કરી ખાંડ પીગળેને ઉપર જેટલોજ માવો મેળવી જરાવારે ઘી નાખીને ઉપર મુજબ પોચો હલવો બનાવવો. માવાને બદલે/દુધમાં હલવો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબ બાશીને નીચવેલાં બે શેર દોધીને તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોળાં તદ્દન ચોખ્ખાં ત્રણ શેર દુધ સાથે ભેળાને ઇંગારે ઉઘાડું મેલી અવાર નવાર અમચથી મેળવ્યા કરવું અને લગભગ અડધું દુધ બળેને હઢી શેર ખાંડ તથા નવટાંક ઘી નાખી હેઠે લાગે નહીં માટે વારંવાર તળે ઉપર કરી બરાબર ચાસ આવેને ઉપર મુજબ અમથો પોચો

અથવા થાપેલા હલવો બનાવવો. પણ એ પોત્યા હલવામાં ચારોળાને અંદર ભેળવી. ગમે તો ટેસ્ટ માટે ઉપલા કોષ્ટ પણ હલવામાં ઉતારવાની જરા વાર અગાઉ ઘણું સોળે ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા ભેળવો.

હલવો દોધીનો ૨ બે.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણડેને છોલી ચારોળાને આખી રાખવી અને બદામ તથા પસ્તાંના કટકા અથવા સ્લાઇસ કાપી બધાને ઘાંધુ તુછીને ફેરડું કરવું. એળચી જ્યક્ષણ દરેક ૦૮ તોળાને છુદ્ધું પછી પાકટ નહી તેમજ ઘાંધુ કુમળું પણ નહી હોય તેવાં મજબૂતાં દલદાર દોધીનું ડીયકું કાપીને કાઢી નાખી બાકી રહેલાં દોધીની બધી ત્રણ ધંચ જટલી જલદી ચીર કાપી તેની અંદરનો ગર તથા ખીયાં કાપીને કાઢી નાખ્યાં અને દોધીનો છાલ તરફનો ભાગ ચરવા માટે સખત પડશે તેટલા માટે છાલ વધારે જલદી છોલીને પછી દોધીની ચીરના ત્રણ ધંચ લાંબા બધા કટકા કાપી તે બે ચીર લઇ તેને બધી બોરડુપર ખાવાના કાંટાવડે ઉંડા ચોખા દધ ઘાંધુને ભાગે નહી તેમ નીચરીને પાણી કાઢી નાખવું. પછી એક કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં અડધો ચીર સોળું મીઠાઇનું ધી કકડાવી તેમાં દોધીના કટકાને પાંચરીને મુકી ધીમી આંચે ઉંધાડું રાખવું અને હેંડેનું પડ બદામી રંગનું તળાયને તવાયાવડે ફેરવી નાખી ખીજું પડ એમજ થાયને ઉતારીને અંદરથી અડધું ધી કાઢી લેવું અને પછી સોળું દોઢ ચીર પાણી રેડી સોળું ખાંડ દોઢ ચીર ભેળા ઠાંકણ ઠાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને હેંડેનું પડ જરા નરમ થાયને પડ ફેરવી નાખી દોધી તલનજ નરમ થાય અને અંદર રોજ શીરો રહેને ઉતારવું અને દોધીનો જરાખી કટકો રહે નહી તેમ નાની કરછીથી બધું સાસીકાની છુંડીને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા ભેળા પાકું ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને શીરો સુકાયને ઘણું સોળે ગોલાબ અડધો પાચેર ભેળા એમજ છુંડયા કરી ગોલાબ સુકાય અને થાપી શકાય તેવું થાયને ઉતારીને એળચી જ્યક્ષણ ભેળવી ધી લગાડેલા ખુતચાની વચમાં કાઢી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે એક ધંચ જલદી સરખો હલવો થાપી બંધાયને ચોરસ

કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તંવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. ગમે તો સોજી ખરી કેસર પાંચ વાલને સેફી પીતળની ખલમાં ખારીક વાટીને ગોલાખમાં તે ભેળવી. નરમ હલવો કરવો હોય તો ઉપલીજ રીતે પણ સવાશર ખાંડ નાંખીને પોચો હલવો બનાવવો. પણ થાપવા માટે લખ્યું છે તેટલો એને કઠણ કરવો નહી. પણ જરા શીરા સાથેનો નરમ હોય ત્યારેજ ઉતારવો. કારણ વધારે ઘટ થશે તો પછી કંડો થતાં કઠણ થશે.

હલવો દોધીનો ૩ જો.

ભેળ વગરનું સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૨, છાલેલા દોધીના કટકા શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧, સોજું મીઠામણું ધી તોળા ૫, સુકું ઘઉંનું દુધ નવટાંક, નવી બદામની ખીજ તોળા ૩, એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧, ઘણું સોજો ગોલાખ તથા લગાડવાનું ધી ખપ મુજબ.

તદન કલઈ ભરેલી થાળીને ધી લગાડવું. બદામને છાલી જરા જાદી છુંદીને છુટી કરવી, એળચી જયફળને ખારીક છુંદવું. બનતાં સુધી એક પાશર ઘણું સોજી ગોલાખમાં એને તે નહી હોય તો પછી એટલાંજ કંડાં પાણીમાં ઘઉંનાં દુધને ભીનથી રાખ્યા પછી બરાબર પીગળાવવું. કુમળું નહી તેમજ તદનજ ચાકટ પણ હોય નહી તેવાં મજાહનાં દલદાર દોધીની અધી છાલ બરાબર છાલી ખીયાં તથા ગર અધું બરાબર કાઢી નાખીને બાકી રહેલાં દોધીના દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને તે બે શેર લેવા એને તેને એક તપેલીમાં પુરતાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે મુકી બરાબર નરમ થાયને બોચાંમાં એસાત્રી નાખવું એને અધું પાણી નીકળી જાયને કાઢીને કરછીથી બરાબર ભાંજી નરમ કરી માહે છુટેલું પાણી કાઢી નાખીને પછી એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એ લયડેલું દોધી નાખી તેમાં ખાંડ, ભેંસનું દુધ તથા ભીનવેલું ઘઉંનું દુધ ગોલાખ અથવા પાણી હોય તેની સાથેજ નાખી અધું બરાબર એકરસ કરી ચુલે ધીની આંચે ઉંઘાડુંજ મેલી હોય રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું એને ઘટ જેવું થાય ત્યારે હેઠે લાગવા દેવું નહી. કઠણ જેવું થાયને નાના ચાર ચમચા (ફ્લૂઈટ્સ) ભરી ગોલાખ ભેળવો એને તે બળીને પાછું કઠણ થાયને ઉતારીને એળચી જયફળ મેળવીને

પછી ધી લગાડીને તૈયાર રાખેલી થાળીની વચમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંથી અડધી ઇંચ સરખો થાપવો અને ઠંડો થઇને બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ સુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. એ હલવો બે દીવસ ખવાશે, તે પછી ખીગડી જશે. ગમે તો ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસેન્સ નાખવું.

હલવો નાળીયેરનો.

સોજી મોટું નાળીયેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૧, તાજો મોલો માવો શેર ૦૧, નવી બદામની ખીજ નવટાંક, સોજી માખણ તોળા રા, છુંદલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૪, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઝીણા દાંતાની ખમણીથી નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણવો. આગે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ઘાઇને બારીક પીસ્વી અથવા છુંદવી. પછી ખાંડમાં દોઢ પાશેર પાણી રેડી પતળો શીરો કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળા તેમાં માવો બરાબર મેળવી નાળીયેર તથા બદામ ભેળાને ઇંગારે મેલી છુંટ્યા કરવું. અને બંધાય તેવું થાયને બાકીનો સામાન મેળવી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારવું. અને આગ-મચ્છી એક સોજા ખુનચાને માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી તેની વચમાં એ મેળવણી નાખી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે પાણી ઇંચ જાદો હલવો થાપી ઠરેને ડાયમંડ યા ચોરસ આકારના કાપ સુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લઇ હેઠેનું નરમ પડ બંધાવા માટે કટકાને ફેરવીને છુટા છુટા સુકવા.

હલવો નાળીયેરનો ૨ જો.

સોજો ગોળ શેર ૧, સોજી ખમણેલું નાળીયેર રતલ ૦૧, સોજી ધી શેર ૦૧, ઘરનો દલેલો ધઉંનો આટો તોળા ૫, નવી બદામની ખીજ તથા ઢીસમીસ દરાખ દરેક તોળા રા, એળચીના દાણા તોળો ૧, મોટું જયફળ ૧, છુંદીને ચાળેલી બારીક સુંક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘણીજ સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૪.

એળચીના દાણાને જાદા છુંદવાં. જયફળને બારીક છુંદવું. બારીક દાંતાની ખમણીથી નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણીને

તે ઉપલે વળને લેવો. દરાખને ધોધને સુકી કરવી. બદામ, પસ્તા તથા ચારોલી છોલવાની રીત આમ્મે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ખારીક સ્લાઈસ કાપી ધોધ નુછીને કોરડી કરવી. ત્યાર બાદ કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીને ધીમે બળતે મુકી તે કકડીને માહેથી ધણું ધું'માંડો નીકળેને બળવું' ધીમું' કરીને બદામની સ્લાઈસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકા બદામી રંગની થાયને ઘુર્તજ ઉતારી પાડી વગર ચોખ્ખે જલદી જલદી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવી અને તપેલીને પાછી ચુલે મુકી ધી કકડેને માહે દરાખ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. તે પછી ગોળનો છુકો કરી ખીજી તપેલીમાં નાખી જરા પાણી રેડીને સુલે મુકવું' અને બધા ગોળ પીગળી જાયને ઉતારી મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ધીવાળી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી જરા ચાસ થાયને તેમાં નાળાયેર મેળવીને ધુટયા કરવું' અને જરાવાર થાયને આટાને ભભરાવીને બધા અંદર નાખી ગાંગડા થાય નહી માટે બરાબર ભેળીને ધુટયાજ કરવું' અને જરા કઠણ થાયને ગોલાખ ભેળા પાછું' કઠણ થવા આવે સારે સુંઠ મેળવીને ધુટયાજ કરવું', પણ હેઠ તપેલીમાં લાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને કદાચ લાગે તો તેને ઝોખવીને હલવામાં ભેળવું' નહી, પણ વળા ઘણું' કઠણ થયાથી વવઈ' થઇ જાય છે. અને તે પછી તે થપાવું' નથી, તેટલા માટે થપાય તેવું' મળહનું' કઠણ ગોળા જેવું' થઇને થી છુટું' પડેને ઉતારીને ઝેળચી જાયફળ ભેળવું'. પણ હલવો કરવાની આગમચથી એક કલઈ ભરેલા ખુતચાની વચમાં જરા ધી લગાડીને તૈયાર રાખવો અને હલવાને ચુલેથી ઉતારી તેની વચમાં કાઢી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળાયાંથી જરા થાપીને પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવ્યા બાદ બધેથી એક સરખો પાણી ધંચ જદો હલવો થાપવો અને ઠરી ઠંડા થઇને કઠણ થાયને ત્રણ ધંચ સમચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાયાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ હલવો સારો લાગે છે.

હલવો નાસપતીનો.

આમ્મે વીવીધ વાંતીમાં હલવો સપરચનનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો પણ સપરચન લેવાં નહી અને તેને બદલે આમ્મે ચોપડીમાં જોલી નાસપતીની છાપેલી છે

તેમાં લખ્યા મુજબનાં નાસપતી લેવાં અને તેમાં લખેલી રીતે છોલી કાતરીઓ કાપીને તે સવા શર લઈ તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તદન નરમ બાશીને ધુંટયા પછી સપરચનના હલવાનીકાની એને હલવે બનાવવો.

હલવો પટેટાનો.

સારી જાતના સોજ પટેટા શર ૨, સોજાં મીઠાઈનું ધી તથા સોજાં ખાંડ દરેક શર ૧, તાજે મોલો માવો તથા નવી બદામની બીજ દરેક શર ૦, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં નરંગ, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧.

આએ વીવીધ વાંતીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ઘોષ ગુછી કારડું કરીને જડું છુંદવું. પટેટાને છોલી તદન, નરમ બાશી પોટેટો મેશર હોય તો તેમાંથી દાખી કાઢવા અને તે નહી હોય તો પછી કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી સોજ તપેલીમાં કરછીવડે છાંડી કાઢવા. પછી કલઈ ભરેલી સોજ તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં એ પટેટાને તળીને ઉતારી માહે માવો, ખાંડ, બદામ તથા પસ્તાં ભેળી ધંગારે મલીને ધુંટયા કરવું અને ધી છુટું પડેને ઉતારીને એળચી જયફળ ભેળા એ હલવો એમજ આવો, થાપવો નહી.

હલવો પાકી કેરીનો.

હાકુસની પાકી પણ કાણુ કેરીને સોજ તપેલીમાં ડુખતાં પાણીમાં ચુસે મુકી કકરો પડેને ઉતારીને માહેથી કેરીને કાઢી લઈ છોલી કાપીને બધા ગર કાઢી લઈ તેને ધુંટવો અથવા કેરીને બાફ્યા અગાઉ છોલી બધા ગરના કટકા કાપી લઈ ગર જેટલો હોય તેમાંના અડધાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તે કટકા ડુબે તેટલું ઠંડું પાણી રેડીને પછી બાકી રહેલા અડધા કટકા ભેળીને ધંગારે ઉંધાડું મુરી અવારનવાર તળે ઉપર કરવું અને બધું પાણી સુકાયને ઉતારી ઉપર મુજબ ધુંટવું અને ઉપલી બેમાંની જે એક રીતથી ધુંટેલી કેરી હોય તેને તોળીને એ શર લઈ તેમાં એટલાજ વજનની સોજ શાકરીયા ખાંડ ભેળી પાછું ધંગારે મલી ધુંટયા કરવું અને ધડ થવા આવેને મીઠાઈનું સોજાં ધી અડધા શર નાખી

હુંટયાજ કરવું અને કહણ થાયને છુંદેલી એળચી અડધા તોળો તથા જ્યક્ષ ૦૧ તોળો ભેળા સોજ કલક ભરેલી મોટી થાળાને જરા ધી લગાડી તેમાં મેળવણી નાખવી અને ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળાયાંવડે સરખો અડધી ધંચ જાદો હલવો થાપી જરા ફરેને ડાયમંડ યા ચોરસ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. વચલાં કદની હાકુસની આઠ કેરીમાંથી બે શરને આસરે નકી ગર નીકળે છે.

હલવો પેરનો

સોજ ખાંડ શેર ૩૧, ઘણું સારી જાતનાં મજાહનાં પાકેલાં પથ્થુ ઉતરેલાં નહી હોય તેવાં પેરની છાલ પતળી છાલીને પછી કાપેલા કટકા શેર ૨, સોજું મીઠાઇતું ધી પાથેર ૧૧, ઘણું સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૬ અથવા ગોલાખનું ઍસેન્સ ટીપાં ૩, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જ્યક્ષ તોળો ૦૧.

તદન કલક ભરેલી તપેલીમાં પેરના કટકાને દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને પેર તદનજ નરમ થાયને એક કલકવાળા સાફ તપેલીની ઉપર કલક ભરેલાં ઝીણાં આંધરાંનાં યોયાં અથવા આળણી મુકીને પેરમાં પાણી હોય તેની સાથેજ બધું છાંડી લઇ ફરીયા રહે તે કાઢી નાખવા. તે પછી માહે ખાંડ ભેળા ધગધગતે ધંગારે ઉંઘાડું મુકી માહે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને જરા ઘટ થાયને ધી ભેળા સેજ કહણ થાયને ગોલાખ મેળવી તે મુકાઇને પાણું એવુંજ થાયને ઉતારીને એળચી જ્યક્ષ ભેળા કલક ભરેલી મોટી થાળાને જરા ધી લગાડી તેની વચમાં હલવો કાઢી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળાયાંથી પોણી ધંચ જાદો થાપી ફરેને બીજે દીને ડાયમંડ યા ચોરસ કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. ગોલાખનું ઍસેન્સ હોય તો હલવો ઉતાર્યા પછી માહે એ મેળવવું. હલવો ઘણો કહણ ફરીને ચુલેથી ઉતારવો નહી, કારણ પછી ઘણું સખત થઇજાય છે.

હલવો પાંઉનો.

સોજું તાજું બેંસનું દુધ પાથેર ૧, સોજ ખાંડ રતલ ૦૧, સોજું મીઠાઇતું ધી; સોજે તાજે માણા માવો તથા સોજું સફેદ

પાંઉના તાજા ગરની કાતરીઓ દરેક શેર ૦૧, નવી અદામની બીજ તથા ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧૧, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧, ઍળચી ૧૦, જયફળ અડધું.

ઍળચીના દાણાને જાદા છુંદવા અને જયફળને ખારીક છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં અદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ અદામ પસ્તાંને છોલી અદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી ખારીક સ્લાઈસ કાપી ઘોઘ નુઈને કોરડી કરવી. ઍક પાશેર વજાની પાંઉના ગરની ત્રણ કાતરીઓ લેવી અને તેને મોટી ઢાંડી રકાખીમાં પાથે પાથે મુકી તેની ઉપર અધું દુધ રેડી તે અધું અંદર પચેને સોજાં લોઢીને ચુલે મુકી તેમાં અધું ઘી નાખવું અને તે બરાબર કકડેને બળવું કાઢી નાખી ઇંગારે રાખીને તેમાં પાંઉની બધી કાતરીઓ મુકવી અને પાંઉનાં બેઉ ૫૭ કકરાં નહીં પણ નરમ રહીને મજાહનાં લાલ થાયને ઉતારીને કાઢી લઈ ગરમ હોય તેટલાંજ કરછીથી સારીકાની ઘુંટી નાખી અંદર કટકા રાખવા નહીં. ત્યાર બાદ સોજાં કલધવાળી તપેલીમાં ખાંડનો પતળો શીરો કરી તેમાં પાંઉ તળતાં ખારી વધેલું ઘી હોય તે તથા ઘુંટેલું પાંઉ બેળી ધીમે બળતે મેલીને ઘુંટયા કરવું અને હલવો કઠણ અને ચીવટ જેવો થાયને માહે માવો બરાબર મેળવીને પછી ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન ભળવો. એ હલવો મજાહનો લાગે છે.

હલવો અદામી,

ધરતું તાજું કાઢીને કપડાંમાં નાખ્યા પછી અધું પાણી નીકળા જાય તે પછી સુકવ્યા વગરનું કપડાંનાં પોતળાંમાં કઠણ થયલું ઘઉંનું દુધ તથા સોજાં મીઠાઈનું ઘી દરેક શેર ૨, સોજાં મોરીચયસ ખાંડ શેર ૮, સોજાં નવી અદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦૧, સોજાં નવી ચારોળી શેર ૦૧, બોઅરા કાઘેલા ઍળચીના દાણા તોળા ૨, સોજાં ખરી કેસર તોળો ૦૧૧, ઘણા સોજાં ગોલાય ખાટલી ૦૧, વેનીલા યા ઍરેન્જનું ઍસેન્સ નાના ચમચા ૪ અને ગોલાયનું ઍસેન્સ હોય તે તે ચમચી ૧૧.

આએ વીવીધ વાંનીમાં અદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે એ ત્રણડે મેવાને છોલી અદામના

આડા ત્રણ અને પસ્તાંના અથે કટકા કાપવા પણ આરોળીને આખીજ રાખી એ સઘળાને ઘોષ જુદી કોરડું કરવું. ઘઉંનાં દુધને તદન કલમવાળા તપેલીમાં નાખીને બધા ગોલાખમાં પીગળાવવું. પછી શીરે બનાવવાની રીતમાં લખેલી બીજી રીત મુજબ પણ ખાંડનો પતળો ચાસ વગરનો શીરે બનાવી તેમાંથી સોજી કલમવાળા તપેલીમાં ત્રણ ભાગ જેટલો જુદો કાઢી લેવો અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં હલવો બનાવવા માટે વાસણુ લખેલું છે તેવાં વાસણુમાં ચોથો ભાગ શીરે નાખીને તેનો જરા ચાસવાળો શીરે કરવો અને ગોલાખમાં બીતવી રાખેલું દુધ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછું બરાબર મેળવીને પછી તેમાંથી બે પાંચર જેટલું શીરામાં રેડીને ઘુંટયા કરવું અને પાંચેક મીનીટ પછી પાછો એટલાજ શીરે અને તે પછી દુધ એટલાજ વખતને અંતરે એક માણસે નાખ્યા કરવું અને ખીજાં માણસે જરા પણ હાથ થવા દેવું નહીં પણ હલવો બનાવવા મુકતી વેળાજ ધી તવાઈને પતળું થવા માટે ધી ભરેલાં વાસણુને ચુલાની પાશેજ મુકી રાખવું અને ઉપર લખ્યા મુજબ બધું દુધ તથા શીરે નાખ્યા પછી છેલ્લે બે પાંચર જેટલો શીરો બાકી રહે ત્યારે તવાયલાં ધીમાંથી અડધા શરને આસરે હલવાનાં વાસણુમાં રેડી થોડી મીનીટ ઘુંટયા પછી બાકી રહેલો શીરો નાખી થોડું થોડું કરી બધું ધી એમજ નાખતાં જમને ધીમે બળતે ઘુંટયાજ કરવું. પણ આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે આગમચથી કેસરને વાડીને તેમાં નાના બે ચમચા ભરી ગરમ પાણી મેળવીને પાછી ખલમાં વાડીને તૈયાર કરી રાખવી. પછી જ્યારે હલવો ચુલાપર તૈયાર થાય ત્યારે તેમાં એ કેસર બેળી મેવો તથા એળથી જાયફળ મેળવી આએ ચોપડીમાં મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં હલવો ચરચો છે કે નહીં તે તપાસવા લખેલું છે તે પ્રમાણે જોઈને તપાસવું અને ચરીને બરાબર તૈયાર થાય પછી જો હલવો ઘણો ચીવટ જોઈતો હોય તો તે પછી પણ થોડો વધુવાર ઘુંટયા પછી માહે ધી વધારે હોય તે કાઢી નાખીને પછી છેલ્લે એસન્સ બરાબર મેળવીને ઉતારી કલમ ભરેલી ક્યરોટ યા ખુનચામાં હલવો કાઢીને મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની

રીતમાં લખ્યા મુજબ કલસીયાવડે ભેથી ત્રણ ઇંચ જેટલો જલો ઉલવે યાપી ઈંડો થાયને ગમે તેટલા મોટા કટકા કાપવા. એ ઉલવાને ખીજ દીવસ સુધી ખુનચામાં રાખવાની જરૂર નથી. ગમે તો કેસર નાખ્યા વગર અમથોજ એ ઉલવે બનાવવો અથવા કેસરને બદલે આંમે વીવીધ વાંનીમાં ઉલવે અમીચંદનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબની બનારસી ખાંડ નાખીને બનાવવો. જો ખાંડમાં સેજ પણ વેલાતી ખાંડની ભેળ હશે તો પછી ઉલવે તદનજ ખીગડી ખાંડતાંજ ચોસલાં હોય તેવો થઈ જશે, તેટલા માટે ઉલવામાં તો હમેશ મોરીશનીજ ખાંડ લેવી. અડવો શરૂ થઈનાં દુધનો ઉલવે પણ બની શકે છે.

હલવો ભેંસનાં દુધનો (અમદાવાદનો).

સેજ પણ ભેળ વગરનું તદનજ સોજું ચોખ્ખું ભેંસનું દુધ પાંચ શરૂ લેવું અને સોજી ખરી કેસર હલી વાલ એટલે બેઆંતી ભાર તોળી તેમાંથી અડધી લઇને આંમે વીવીધ વાંનીમાં સેજને છુટ્કી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે કેસરને સેકી ખારીક વાટવી અને કોડીનાં કપમાં નાખી દુધમાંથી અડધા પાશર જેટલું લઈ તેને કેસરમાં બરાબર મેળવવું. પછી સોજા મોટા કલહ ભરેલા પાણીમાં બધું દુધ રેડી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું ચુકવું અને માહે કલહ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરી તળાયામાં સેજ પણ દુધ, લાગીને બળવા દેવું નહીં. અને દુધ જરા ઘાડું જેવું થાયને કેસર ભેળેલું દુધ માહે મેળવી સોજી પહેલાં નંબરની ઝીણી મોરીશયસ ખાંડ બે શરૂ નાખી બધું બરાબર ભેળીને બળતું ધીમું કરી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યા કરવું અને બધું દુધ બળીને માવા જેવું થયા પછી તેની ખોરડુપરથી ખાંડનો શીરો થકને નીકળે છે તે શીરો સુકાય અને માવો જરા કઠણ જેવો થાયને ઉતારવું, પણ વળી માવો ઘણો કઠણ કરવો નહીં, કારણ તેમ કીધાથી પછી હલવો વવરો થઈ જશે. મરજી પડે તો તપેલી ઉતાર્યા પછી હલવામાં ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા એક તોળો ભેળવા અને હલવો ત્રણેક ઇંચ જેટલો જલો થાય તેટલા ઉભી કીનારીના બરસી બનાવવાના લંબચોરસ યા સમચોરસ થાળા આવે છે તેવા એક સોજા થાળામાં અને તે નહીં હોય તો પછી એ ઉલવાની મેળવણી સમાય તેટલી

કલ્પરાળા ધણી નાની કથરોટમાં સોજી મીઠાઈનું ધી બરાબર ચોપડી તેમાં મેળવણી નાખી સરખું થાપી બીજે દીને ઢરીને હલવો. કલ્પ થાયને ચાર ઇંચ સમચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને પેહલે બારદુપરથી એક કટકો કાઢી લઇને પછી તેનો ખાંચો પડે ત્યાંથી કટકા ચુંથાઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા તવાથાવડે ઉપાડવા. મરજી પડે તો મોટી સુષ્પ્લેટમાં જુદી જુદી હલવાની મેળવણી ભરવી.

હલવો મસ્કતી.

ઉપર હલવો બદામી છાપેલો છે તેજ રીતે અને તેટલાજ સામાનનો એ હલવો બનાવવો પણ એમાં કેસર, મેવો, વેનીલા યા ઑરે જનું ઍસેન્સ નાખવું નહી, ફક્ત ગોલાખમાં ઘઉંનાં દુધને પીગળાવી હલવો સફેદજ બનાવી તે તૈયાર થવાની જરાવાર અગાઉ માહે ધણી સોજે ગોલાખ અડધી પાઇન્ટ મેળવવો અને ઉતાર્યા પછી નાના બે ચમચા ગોલાખમાં એક ચમચી ગોલાખનું ઍસેન્સ ભેળીને હલવામાં તે બરાબર મેળવીને બદામી હલવાની માફક એકઠોજ થાપવો અથવા જુદી જુદી રકાખીઓમાં થાપીને ખાતી વેળાજ રકાખીમાંથી કાઢવો. પછી રકાખીમાં ભરવા માટે હલવો જરા ચીવટ કીધાથી તે વધારે દાહડા રહી શકે છે ઍસેન્સ કૉસ ઍન્ડ પ્લેકવેલનુંજ લેવું. પછી જો એ હલવો પણ પીળા રંગનો બનાવવો હોય તો બદામી હલવામાં લખ્યા મુજબ એમાં તેટલીજ અને તેજ રીતે કેસર મેળવવી. ગોલાખી હલવો કરવો હોય તો કેસરને બદલે આમ્મિ બીવીધ વાંનીમાં રંગ આઈસક્રીમનો છે તે રંગ અને લીલા રંગનો હલવો કરવા માટે ઇંગ્રેજી દુકાનપર મીઠાઈમાં નાખવા માટે રંગ આવે છે તે રંગ હલવો જેટલો ઘેરો યા શીકો કરવો હોય તેટલો એ બેમાંનો જે એક રંગ હોય તે કેસરને બદલે તેજ રીતે હલવામાં ભેળવો.

એક રકાખીમાં ચાર રંગનો હલવો મુકવો હોય તો લીલો, ગોલાખી અથવા પીળો કેસરના રંગનો થોડો થોડો હલવો કરવો અને ચોથા ભાગ જેટલો હલવો સફેદજ રાખવો. પછી થોડી મોટી રકાખીઓમાં થોડો થોડો એ ચાર જાતનો હલવો ચાર ભાગે સરખો જુદા જુદા મુકીને તે અડેક ભાગથી રકાખીઓનો ચોથો ભાગ

ભરાય નેમ સફાઈથી અકેક સાથે કોનારીપરથી અથડે તેમ બરાબર સરખો થાયવો.

હલવો મેહેમનો.

સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ શર ૫, સોજી મીઠાઈનું ધી શર ૨, ઘેરનું તાજું કાઢી કપડાંમાં પોતજું બાંધીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછીનું તદ્દન કકણુ પણ સુકવ્યા વગરનું ઘઉંનું દુધ શર ૧૧.

ઘઉંના દુધને સોજી વાસણમાં નાખી તેમાં દોઢ શર સોજી ડંડું પાણી રેડીને પીગળાવવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં ત્રીજી રીતે શીરો બનાવવા છાપેલો છે તેજ રીતે ખાંડનો પતળો શીરો બનાવી તેમાંજ લખ્યા મુજબનાં વાસણુ યા તપેલાંને ચુલે મુકી તેમાં શીરો રેડીને પાછો જોશ આપવો અને પેલું પાણીમાં ભીનવેલું ઘઉંનું દુધ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછું બરાબર મેળવીને પછી અકેક મોટું કપ ભરી એ દુધને એક માણસે શીરામાં પાંચ પાંચ મીનીટને અંતરે રેડ્યા કરવું અને બીજાં માણસે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરી હેઠે કે બોરદુપર વળગીને સેજખી લાલ થવા દેવું નહી. એ રીતે હલવા માટે શીરામાં દુધ રેડે તેટલાં ધીને બીજા ચુલા ઉપર ધીમી આંચે મુકવું અને તવાયને ઉતારી પાડવું, કકડાવવું નહી. અને અડધું દુધ શીરામાં રેડાય પછી તેમાં અડધા શર જેટલું એ તવાયલું ધી નાખવું અને બધું દુધ ઉપલી રીતે રેડીને પુરું કીધા પછી બધું ધી એકઠું રેડીને ખુબ તરેહ ઘુંટયાજ કરવું. તે પછી આસે ચોપડીમાં મીઠાઈ ગામડી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ હલવાને તપાસ્વું અને હલવા તૈયાર થાયને ઉતારી કલઈ ભરેલી કથરોટમાં નાખી તળીયેનો હલવો તવાથાવડે ઉપર નાખી જાણે મરડતાં હોય તેમ ઘણો વખત એમ નાખ્યા કરવો. તે પછી લીસાં પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર હલવાને નાખી ઘણેજ પતળો એટલે કાગળનાં કરતાં સેજ જદા હલવો કાંસીયાનાં તળીયાંને હલવાની ઉપર ઘસીને પાંચરવો, થાયવો નહી અને ડંડો થાયને બીજે દીને ઘણા મોટા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકી તે લાગે નહી તેમ સંભાળથી ધારધાર મોટા તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. ગમે તો હલવો ઉતારતી વેળા નાના ત્રણ ચમચા (ફોર્કસ્પુન) ભરી વેગીલા ના આરેજનું એસન્સ માહે

ભેળવું અને ગોલાખનું ઍસન્સ હોય તો નાના એક ચમચા સોળ ગોલાખમાં એક ચમચી એ ઍસન્સ મેળવીને તે નાખવું. હલવાના કટકા કાઠયા પછી ગમે તો બદામ પસ્તાંની ઘણીજ આરીક કાપેલી સ્લાઇસ ઉપર ભભરાવવી.

હલવો મોગલાઈ.

સોળ મોરીશસ ખાંડ શર ૩૫, સોળ મીઠાઇનું ધી શર ૧૧, ભુરું કોહોળું; દોધી; પટેટા; શકરકંદ; રતાળુકંદ અથવા કમોદીયોકંદ એ છમાંતી કોઈ પણ એક ચીજ લઈ તેને છોલી નરમ આશીને ખોયામાં એસાવી બધું પાણી નીકળી જાય પછી ફરછીયા છાંડી કાઢી સુકી ચારમાંથી કોઈ પણ એક તરકારી હોય તો તેને એમજ રાખવી પણ દોધી યા કોહોળું હોય તો તેને સોળ સફેદ ઘટ કપડાંમાં નાખી ટાઇટ પોતળું બાંધી બધું પાણી ઝરવા દેવું, પછી એમાંથી જેની એક ચીજ હોય તે તોળાને શર ૧, સોળ તાજે ચાલો માવો શર ૧૫, મીઠાનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આરીક રવો રતલ ૧, નવી બદામની બીજ; લાંજલાં નવાં પસ્તાં; ફીસમીસ દરાખ તથા ચારોળી દરેક તોળા ૨૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૧૫ તથા જયફળ તોળો ૧૫, સોળ ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે એમાંની ભાર, ઘણું સોળ ગોલાખ ૫૫ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેફીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે કેસરને સેફી આરીક વાટી એક ઝલાસમાં નાખી નાના એક ચમચા ભરી ગોલાખને તેમાં બરાબર મળવવા. ખાંડનો સેજ સાસવાળો શીરો કરી મધમલનાં ઘાતાં કપડાંથી ગાળવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ મેવાને છોલી ચારોળી આખીજ રાખવી અને બદામ તથા પસ્તાંની આરીક સ્લાઇસ કાપી દરાખને સોળ કરી એ બધાને જુડું જુડું સોળ વોષ ગુછીને કોરકું કરવું. પછી એક મોટી કલાઇમાં બધું ધી નાખી ચુલે સુકી તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો. નીકળે ત્યારે તેમાં બધો મેવો જુદો જુદો જાતે આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈ કકડેલાં થીને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં રેડી ઉપલી છમાંની જે એક ચીજ આશીને તૈયાર કાઢેલી હોય તેને તપેલીમાં નાખી ધીજે બળતે ઘુંટયા કરવું અને પંદર મીનીટ થાયને રવો મેળવી માવો.

ભેળાને ધુંટયાજ કરવું અને લાલ થાયને શીરો રેડીને ધુંટયા કરી ઘટ થાયને કેસર મેળવતી અને હલવો ચમચને વળગે નહી ત્યારે બાકીનો સામાન ભેળાને ઉતારી ઉપર જરા ગોલાથ છાંટવો.

હલવો મોગલાઇ પાંડિના કમ્પસનો.

મીઠાઈનું ધી તથા સોજ ખાંડ દરેક શેર ૧, તાજો માલો માલો શેર ૦૧, પાંડિનું બારીક કમ્પસ એટલે કીમ રતલ ૦૧, નવી બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ ૧ દરેક શેર ૦૧, મીલનો પહેલાં નંખરનો ઘઉંનો ઝીણો રવો તોળા ૪, છુંદલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોજ ખરી કેસર લાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, ઘણો સોજો ગોલાથ ખપ મુજબ.

ઉપર હલવો મોગલાઇ લખેલો છે તેજ રીતે પણ આમ્મ સામાનનો એ હલવો બનાવવો.

હલવો શકરકંદનો.

સોજ જદા લાલ છાલના શકરકંદનાં જરા મુઝાં કાપી કાઢીને પછી શેર ૧૧, સોજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૧૧, સોજ ખાંડ શેર ૦૧, સોજું મીઠાઈનું ધી શેર ૦૧, નવી બદામની ખીજ શેર ૦૧, છુંદલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોજો ગોલાથ નાના ચમચા ૫, લગાડવાનું ધી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી આડા ચાર ચાર કટકા કાપી ઘાઘ મુછીને કોરડી કરવી. ખાંડનો આસવાળો શીરો કરીને ગાળવો. કંદને નરમ બારી છાલ છોલીને જરા દુધ નાખીને બરાબર ધુંટી કલઘવાળાં બેયાંને એક તપેલીની ઉપર મુકી તેમાંથી બધો કંદ છાંડી કાઢવો. પછી બાકીનાં બધાં દુધને કલઘવાળા પાટીયામાં ચુલે બળતે મુકીને ધુંટયા કરવું અને પતળા દુધપાક જેવું થાયને માહે કંદ મેળવીને ધુંટયાજ કરવું. તે પછી જરાવારે શીરો રેડી પાંચ સાત મીનીટ બાદ ધી ભેળી હાય રાખ્યા વગર ધુંટયાજ કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ગોલાથ ભેળાને પાંચેક મીનીટ પછી એળચી જયફળ મેળવીને ઉતારી કલઘવાળા ખુતચાને આગમચથી ધી લગાડીને તૈયાર રાખી તેની વચમાં હલવા કાઢી ધી લગાડેલા

કાંસીયાનાં તળીયાંથી અડધીથી પોણી ઇંચ જાદો થાપી ઉપર બદામ ભભરાવીને તેને હલકે હાથે કાંસ્યાથી દાખવી, પછી ડરેને કાપ મુકી તવાયાવડે કટકા ઉપાડવા, ગમે તો આગ્ને વીવીધ વાંનીમાં હલવો કમોદીયાકંદનો છાપેલો છે તે રીતે શકરકંદનો હલવો બનાવવો.

હલવો સપરચનનો.

સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ રતલ ૨૦, સોજાં સપરચનની છાલ છોલી ગાંઠ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી કટકા કાપીને તે રતલ ૧, સોજી મીઠાઇનું ધી તોળા ૫, છુંદલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૬.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સપરચનના કટકા તથા એક શેર ડુંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને કટકા તદન નરમ થાયને ઉતારીને જરાખી માહે ગાંગડો રહે નહી તેમ સારીકાની છુંદી અંદર ખાંડ મેળવીને ઢાંકીને પાછું ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચ ફેરવી જરા ઘટ થાયને ધી નાખવું અને ઘણું ઘટ થાયને ગોલાખ ભેળા તે બળેને એળચી જયફળ મેળવીને ઉતારવું અને આગમચથી એક કલઈ ભરેલી થાળાને ધી લગાડીને તૈયાર રાખી તેની વચમાં હલવો કાઢી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે પોણી ઇંચ જાદો થાપી ખીજ દીને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને તવાયાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. ખણી ચુલે ઘણું કઠણ કરીને ઉતારવું નહી. ગમે તો બધા ગોલાખને બદલે નાના બે ચમચા ભરી ગોલાખમાં ફોસ એન્ડ પ્લેકવેલનું એસેન્સ આવ રોજ પચીસ ટીપાં ભેળાને તે નાખવું.

હલવો સાગુ ચોખાનો.

સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ રતલ ૬, સોજા સાગુ ચોખા તથા સોજી મીઠાઇનું ધી દરેક રતલ ૨, છુંદલી એળચી તોળો ૧૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧૧, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૬, તાજી ઇંડ ૧.

સાગુ ચોખાને ચુંટી સોજા ઘોઇને ત્રણ ચાર કલાક ડાંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. પછી કલઈવાળા તપેલામાં ખાંડ નાંખી ઇંડાંને ઘોઇને કોટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડીને બરાબર મેળવી માહે સાત શેર પાણી રેડીને ચુલે બળતે મુકવું અને બે ત્રણ બેસ

આવેને ઉતારી ઉપર મેલ આવે તે બધા આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા પછી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને તદન કલઘ ભરેલી મોટી તપેલીના કાંથાની ઉપર દારીથી ઓરીનીકાની જરા ઢીલું ખાંધીને તેમાંથી બધા શીરે. ગાળવો અને સાચુ ચોખ્ખામાંથી બધું પાણી કાઢી નાખીને તે તથા ધીને એ શીરામાં નાંખી ચુલે બળતાં ઉપર મુકીને ધુંટયા કરવું અને જરા ઘટ થાયને બળતું ધીમું કરી હેઠે સેજળી લાગે નહીં માટે હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયા કરવું અને બધું ધી છુટું પડી હલવો કાણુ થાયને ઉતારી અંદરથી ધી કાઢી નાખીને પછી એળચી, જયફળ તથા ગોલાબ ભેળા કલઘ ભરેલા ખુનચામાં નાખી કાંસીયાના તળીયાંવડે અડધીથી પોણી ઇંચ જાહે થાપી હલવો હરેને બીજે દીને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. બધા ગોલાબને બદલે નાના બે ચમચા ગોલાબમાં દોઢ ચમચી ગોલાબનું એસેન્સ મેળવીને તે તથા નાના બે ચમચા વેનીલા એસેન્સ નાખ્યાથી વધારે સારો ટ્રેસ્ટ થશે. એ હલવો લાલ કરવો હોય તો આએજ ચોપડીમાં હલવો અમીચદનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબની બનારસી મેદા ખાંડ લેવી.

હલવો સુકો.

સોજી પહેલાં નંબરની મોરીસની ખાંડ શેર ૧૬, સોજી મીઠાઇનું ધી શેર ૪, સોજી ધરમાં તાજુ કાઢી પોતણું ખાંધયા પછી બધું પાણી તદન નીકળી જઇને તદન કાણુ થયલું પણ મુકવ્યા વગરનું એમજ લીધેલું દુધ શેર ૨, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦, બારીક છુંદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળા ૨૦.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘાઘ નુછી કોરડી કરીને તે દરેકનાં બધે ફાડચાં છુટાં કરવાં અને પસ્તાંને છોલ્યા વગર એમજ બધી ઉભી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપીને તૈયાર કરવું. પછી આએ ચોપડીમાં હલવો મેહમનો છાપેલો છે તેજ રીતે પણ ઉપર લખેલા સામાનનો હલવો બનાવવા મુકવો અને છેલ્લે ધી નાખ્યા પછી હલવો સેજ કાણુ થાય ત્યારે તેમાંનો ત્રણ ભાગ જેટલો તપેલાંમાંજ રાખી ચોથા ભાગ જેટલો બીજાં વાસણમાં જુદો કાઢી લઇને પછી

તપેલાંમાંના હલવાને મેહમના હલવાનીજ માફક તૈયાર કરીને ઉનાચી અંદરથી અધું ધી કાઢી નાખીને પછી હલવાને કલક બરેલી કચરોટમાં નાખી જ્યાં સુધી કઠણ અને ઠંડો થાય ત્યાં સુધી તવાયાવડે હેંનેા હલવો ઉપર લેતાં જઈને મરડયાજ કરવું. ત્યાર બાદ તદન લીસાં પાટીયાંની વચમાં એમાંથી અડધા હલવાને મુકી કાંસીયાનાં તળાયાંથી જાદો થાપીને પેલા ચોથા ભાગ જેટલો જુદો કાઢી રાખેલો હલવો તેની ઉપર અધેથી એક સરખો પાંચરીને પછી તેની ઉપર અધું એજથી જાથકળ ભભરાવીને પછી બાકી રહેલો ચરેલો અડધો હલવો તેની ઉપર સફાઈથી પાંચરીને વળણથી અધો એક સરખો પોણી ધંચ જાદો વણીને તેની ઉપર અઢમનાં ફાડમાં સરખાં છુટાં છુટાં વળગાવીને પછી હલવાની વચમાંની ખાલી જગ્યા ઉપર પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવીને હથેલીવડે તેને જરા દાખીને વળગાવ્યા બાદ તેની ઉપર બીજું સોજું મોટું પાટીયું ઢાંકી બીજે ઘીને છ સાત ધંચ જેટલા મોટા ચોરસ કટકા ધારદાર છરીવડે સરખા કાપીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા તવાયાવડે સરખા ઉપાડી લેવા. ગમે તો વચમાં પાંચરવા માટે પેલા ચોથા ભાગ જેટલા જુદા કાઢી લીધેલા હલવામાં આજે ચોપડીમાં રંગ આઈસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગ હલવો ગરમ હોય તેટલાંજ તેમાં થોડો બરાબર ભેળાને મળાડનો આઈસક્રીમના રંગનો કરી રાખીને હલવાની વચમાં એ પાંચરવો.

બીજી રીતે હલવો સુકો બનાવવો હોય તો અધો સામાન ઉપર મુજબનોજ લેવો અને ધઉંનાં દુધમાં ઠંડાં પાણીને બરાબર મેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરવું અને ખાંડનો જરા ચાસવાળો શીરો કરી કલકવાળા તપેલીમાં રેડી તેમાં એ બીનવેલું દુધ ભેળા ધી નાખીને ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને ધી છુટું પડેને ઉતારી અંદરથી અધું દુધ કાઢી લઇને પછી પાટીયાં અથવા ટેબલની વચમાં નાંખી એક ધંચ જાદું થાપી તેની ઉપર અધું એજથી જાથકળ ભભરાવીને એ થાપેલા હલવાની અધી ફરતી કાનારીને તવાયાવડે એવી રીતે ઉપર વાળા લેવી કે ભભરાયેલું એજથી જાથકળ વચમાં આવે અને હેં ઉપર હલવાનું પડ થાય. તે પછી વણી શકાય તો એ હલવો ઉપર મુજબ વળણથી વણવો

અને તેમ નહીં થાય તો પછી કાંસીયાથી પોણી ઇંચ જાહે હલવો થાપી બદામનાં ફાડયાં તથા પસ્તાની સ્લાઇસ વળગાવી બીજે દીને કાપ મુકીને કટકા કાઢવા. એ હલવો ખુનચામાં પણ થાપી શકાય છે. હલવો બદામી છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં ત્રણમાંથી એક જાતનું એસેન્સ એ હલવામાં પણ ગમે તો ઉતાર્યા પછી ભિળવું. ખાંડમાં વેલાતી ખાંડની સેજ પણ બેળ હશે તો પછી હલવો તદ્દન વવરો થઇને ખીગડી જશે માટે ઉમેશ સોજ પહેલા નંબરની મારીશ્વસ ખાંડ લેવી.

હલવો સેવનો.

સોજ ખાંડ શેર ૨, સોજ પણ જુની ઝીણી સેવ શેર ૧, સોજનું મીઠાઈનું ધી; નવી બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦૧, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે એઆની ભાર, લવંગ ૧૦, ઘણું સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૬.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ કેસરને સેકીને ખારીક વાટી એક નાના ચમચા કકડતાં પાણીમાં બરાબર મેળવવી. બદામ પરતાંને છેલી ખારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઈ નુકીને કોરડી કરવી. સેવને ચુંટી એક કલ્લ ભરેલા પાત્રીયાને ચુલે ધીમે બળતે મુકી તે ગરમ થાયને તેમાં સેવ નાખીને સેકવી, પણ લાલ થવા દેવી નહીં. પછી આએ ચોપડીમાં સેવ આસાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેવને ખારી યોયામાં આસાવી બપું પાણી નીકળી જાયને સોજનું ઘાતાં નરમ કપડાંને સાફ ખુનચામાં પાંચરી તેની ઉપર સેવને પાંચરીને મુકીને તેની ઉપર એવુંજ ખીજું કપડું ઢાંકવું તેથી સેવમાં પાણી બાકી રહેલું હશે તે કપડાંમાં સોસજ જશે અને સેવ સુકી થશે. તે પછી પણ જે સેવમાં પાણીનો સેજબી ભાગ રહેલા લાગે તો પછી પેલી તપેલીમાં સેવને પાણી ઇંગારે મુકી મુકી થાયને કાઢવી, પણ એમ કરતાં ડાબે નહીં તેની સંભાળ રાખવી. ત્યાર બાદ ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી કલ્લવાળા પાંડીયામાં ગાળા તેમાં કેસર બેળીને સેવ મેળવવી. તે પછી લવંગ

નાખીને ધીને ખુબ કકડાવી માહેથી લવંગ કાઢી નાખીને પછી સેવની ઉપર ધીને ફરતું રેડીને ઇંગારે મુકવું અને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી. પછી શીરો પીને સેવ ઘણી કઠણ હલવા જેવી થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળી ગોલાખ સુકાયને કલક ભરેલા ખુનચાની વચમાં કાઢીને કાંસીયાથી પોણી ઇંચ જાદો હલવો થાપી ખીજે દીને ફરેને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. ગોલાખને બદલે ગમે તો નાના એક ચમચા ગોલાખમાં પંદર ટીપાં ગોલાખનું એસન્સ ભેળાને હલવો ઉતાવાં પછી એ ભેળવું.

હલવો સોહન (દીલહીનો).

સોજી મીઠાઇનું ધી તથા સોજી મોરીશસ ખાંડ દરેક શેર ૧, મીલનો પહેલાં નંખરનો ઘઉંનો ખાટો તોળેલો શેર ૧.

કલક ભરેલા સોજા મોટા પાટીયામાં ધી નાખીને ચુલે મુકવું અને તે કકડેને ઇંગારે રાખી માહે આટો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બરાબર તળાય પણ સફેદ હાય તેટલાંજ ઉતારીને કલક ભરેલા ખુનચામાં યા કથરોટમાં રેડી દેવો. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં સોહન હલવા માટે શીરો કરવા છાપેલું છે તેમ ખાંડનો શીરો કરી એક સોજા મોટા પેણાને ધી લગાડીને તેમાં રેડી પેણાંનાં બેઉ કડાં પકડીને તેમાં જરાવાર શીરાને ફેરવ ફેરવ કરીને પછી તળેલા આટામાં રેડી દેવો અને બેઉ હાથમાં એકેક ચમચ પકડી તે ભરીને દોઢેક ફુટ જેટલા હાથ ઉંચા કરી ચમચમાંનો ચાસ પાછો ખુનચામાં પડે તેને એજ રીતે ઘુર્તજ ચમચથી ઉંચકતાં રહેવું. જેમ કરતાં શીરા સાથે આટો ભેળાશે અને એમ ખેંચાતાં ચાસ પહેલે લાલ હતો તેનો રંગ બદલાઇને લેવડીના ચાસની માફક સફેદ ચળકતો કસબ જેવો થતો જશે, તે પછી ચમચને હાથમાંથી છોડી દેવી અને ગરમ લાગે તો પણ એ શીગ સાથની મેળવણીને બેઉ હાથનાં આંગળાંથી રેસાનીકાની પણ જાદો દુપવો અને ગરમ હાય તેટલાંજ રેસાને લાખીને સરખો ગોળો કરી પોણીથી એક ઇંચ

સુધી જાહે થાપીને કટકા કાપવા. તદ્દન સોજી નવી અખરોટને ભાંજી તેના સેજ ચોટા કટકા કરીને હલવાનાં રસો કુપીયા પછી તેમાં ભળી દાખીને સરખો થાપવા.

હલવો સંતાનો.

આજે વીવીધ વાંતીમાં જામ સંત્રાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા અજખના મીઠા સંત્રાનો રસ સાથનો નફી ગર એક શેર લેવા અને તેમાં સોજી ખાંડ એક શેર નાખી ભચડીને બરાબર એકરસ કરી કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે સોજી મીઠાકનું ધી એક પાશર નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું રાખવું. તે પછી ધગધગતે ઇંગારે મુકી બારંવાર કલક ભરેલી અમચથી ફેરવ્યા કરવું અને અંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી છુદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક ૦૧ તોળો ભળીને કલક ભરેલી થાળાને ધી લગાડીને તેની વચમાં કાઢી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે અડધી ઇંચ જાહે હલવો થાપવો અને બરાબર ફરેને કાપ મુકીને તવાયાવડે કટકા ઉપાડવા. પણ હલવો ઘણું કઠણ કરીને ઉતારવો નહી. એ હલવો ખાટો મીઠા મળજનો લાગે છે.

હાથ ડાળે અથવા કપાય તેનો તુર્ત વેળા કરવાનો

અકસીર ઇલાજ.

હમ્મશ સઘળાં ઘરોમાં થોડા ચોખ્ખાનો આટો રાખવો જોઈયે. કારણ અકસમાતથી પાણી, દુધ, ધી અથવા એવી ખીજ કોઈ પણ કકડતી ચીજ હાથ અથવા બદનના કોઈ પણ ભાગ ઉપર પડે અથવા કકડતું વાસણ લાગ્યાથી પણ ડાળ જાય તો સેજથી દીજ બગર તુર્તજ થોડા ચોખ્ખાનો આટાને ઇંડાં પાણીમાં કાળથી જરા ઘટ જેવા કરીને ડાળેલા ભાગની ઉપર તેનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડીને તે સુકાઈને પોતાની મેલે નીકળી જાય ત્યાં સુધી રહેવા

દેવું. તેથી અગત બળતી નથી પણ ડાઘેલા ભાગને ઘણી ઠંડક વળાને કરાર લાગે છે અને વળી ફેરેયા પણ ઉઠતા નથી, પણ આમડી ચીટકેલીજ રહે છે. પણ ભુલમાં કદીખી ઘઉંનો યા બીજો કોઈ પણ આટો ઉતાવલમાં લગાડી દેવો નહી. ચોખાનો આટો નહી હોય તો ઘાતાં સફેદ નરમ કપડાંને સરકામાં બોળાને ડાઘેલા ભાગની ઉપર તેને પાંચરીતે મુકી લોશનનીકાની અવારનવાર ઉપર બીજો સરકો કપડાંથી નીચવ્યા કરવો. ગોસ્ત તરકારી અથવા બીજું કોઈ પણ કાપતાં હાય કપાય તો તુનું તેની ઉપર ઘાતાં સોજાં સફેદ કપડાંની પતી બાંધીને પછી તેની ઉપર પુરતો ઝંડી અથવા કોલાનવાટર નામવું. અને કપડું લોહીથી ભીનાઈ જાય તો લોહી બરાબર બંધ થાય ત્યાં સુધી પતી બદલ્યા કઢીને ઝેંજ રીતે ઝંડી યા કોલાનવાટર નામ્યા કરવું. તેથી થોડા વખતમાં લોહી બંધ થઈ જાય છે.

હોલીના હારડા.

જેટલાં નાનાં મોટાં આકારાં હારડાનાં બનાવવાં હોય તેટલાં લાંબાં અને સાંકડાં બેઉ બોરડું ઉપર એક સરખી તરેહ કોતરેલાં પાટીયાં આવે છે તેવાં દસ બાર પાટીયાં લઈ અડેક સાથે અડડાખી સરખાં જોડવીને તેને બેઉ તાકેથી આરપાર છેડ પાડીને ડીચકાં સાથેનો એક લોઢાંનો સળીયો તેમાં ખોસ્તીને સળીયાના બીજા છેડા પર લોઢાંની આકી ફેરવી લીધેલી હોય છે, તેથી બધાં પાટીયાં અડેક સાથે અપટ અથડેલાં રહે છે, તેવાં પાટીયાં તૈયાર કરી તેમાં તરેહ કોતરેલી હોય છે તેની એક બોરડુંપરથી થોડા થોડા ખાંચા રેહ છે તેમાં જરા જરા પાણી રેડીને તેને ભીનવ્યા કરવું. પછી આમ્મિ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીતમાં ખાંડની પોચી ગોળા પડતો શીરો બનાવવા છાપેલું છે તેવો શીરો બનાવવો અને લાકડાંના હાથાબાજો ધારનો મોટો કાંસીયો આવે છે તેમાં એ શીરો નામી લાકડીના નાના ઢુકડાથી થોડીવાર શીરાને ધુંટવો અને શીરો સફેદ

યામ હારે સોળ' સુતરના એ બોરકુ ઉપર થોડા છેડા બાહેર રહે તેમ કુશીને પછી કાંસીયાની ધારે પાટીયાના પ્યાંચાઓમાં એ રસ્તે શીરે પ્રવેા, જેમ રેડતાં પાટીયાની બાહેર શીરે વળગી જાય છે તેને તવાયાની ધારથી ઘસીને કાઢી નાખવા. તે પછી થોડીવાર પેલા સલીયાંની ચાકી કાઢી સળાવાને એ ચીને બધાં પાટીયાં છુટાં પાડવાં અને તેમાં બંધાયેલાં ચાકરાંના હારડાને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી કાઢી લેવા. એ હારડા બનાવવા માટેનાં 'પાટીયાંનું' વર્ણન ઉપર કીધું છે તેવાં પાટીયાં એ હારડા બનાવનાર પાશ્વથી તૈયાર મલી શકશે.

